

國立高雄餐旅大學 廚藝學院 院訂必修 **永續食農教育與實務** 科目大要

112 學年度第一學期

授課教師：授課班級：授課時間/教室：

辦公室時間：辦公/研究室分機：E-mail：

一、科目編號：

二、中文敘述（100～200 字）

因應國家新農業、綠能淨零及循環經濟等產業創新推動政策、國際產業新趨勢及 STEM 產業人才的迫切需求，本課程將培養廚藝學院學生綠色食農、永續素養及實務能力，學習食農教育概念架構及學習內容，包括「農業生產與環境」、「飲食健康與消費」、「飲食生活與文化」三個面向，對應「農業生產與安全」、「農業與環境」、「飲食與健康」、「飲食消費與生活型態」、「飲食文化」、「飲食習慣」六項主題。培養廚藝學院學生學習設計綠色食農教案以辦理學習活動或體驗課程，讓學生了解食物從產地到餐桌的歷程，從栽種、植物成長過程的照料、採收、包裝販售、農事體驗及廚藝應用，透過「體驗學習」之教學策略，經由「實踐」提升學習者的學習興趣，並落實與日常飲食生活中，進階學習何謂企業社會責任 (Corporate Social Responsibility, CSR)、如何落實環境、社會、治理 (Environmental, Social and Governance, ESG) 及聯合國 2015 年發布的 17 項「全球永續發展目標」(Sustainable Development Goals, SDGs)，以強化學生綠食育及廚藝永續概念共好行動活動，達成跨域整合之綠循環應用，培育具廚藝永續力的廚藝未來人才；本課程主要教學方法包括：課堂講授、個案專題、食農體驗等。

永續食農教育與實務 教學進度表

授課教師：	授課班級： 年 班	授課時間/教室：
辦公室時間：	辦公/研究室分機：	E-mail：
一、科目名稱：永續食農教育與實務(Sustainable Food and Agriculture Education and Practice)		
二、學分數： 4 學分 (4 hrs)		
三、先修科目或先備能力：		
四、能力指標：		
<div>1. 理解國家新農業政策、綠能淨零和循環經濟等產業創新推動政策對食農領域的影響。</div> <div>2. 熟悉國際產業新趨勢，了解全球永續發展目標（SDGs）的重要性和實踐方式。</div> <div>3. 掌握食農教育的概念架構，包括農業生產與環境、飲食健康與消費、飲食生活與文化等面向。</div> <div>4. 瞭解農業生產與安全、農業與環境、飲食與健康、飲食消費與生活型態、飲食文化、飲食習慣等食農領域的主題和議題。</div> <div>5. 以臺灣食材地圖為基礎設計綠色食農教案，組織學習活動或體驗課程，使學生深入了解食物從產地到餐桌的過程。</div> <div>6. 學習農事體驗和廚藝應用，培養學生在植物成長過程的照料、採收、包裝販售等方面的實務能力。</div> <div>7. 強調體驗學習和實踐，提高學生對永續食農的興趣和參與度。</div> <div>8. 瞭解企業社會責任（CSR）的概念，並能夠在廚藝實踐中落實環境、社會、治理（ESG）原則。</div> <div>9. 了解全球永續發展目標（SDGs）的內容，並能將其應用於食農教育和實務活動中。</div> <div>10. 培育具備廚藝永續力的廚藝未來人才，促進跨域整合和綠循環應用。</div>		
五、教材大綱：		
週次	單元主題	
第一週	課程介紹與目標設定、永續食農概念與重要性	
第二週	全球永續發展目標（SDGs）與食農教育	
第三週	農業生產與安全、農業與環境	
第四週	飲食與健康、飲食消費與生活型態、飲食文化、飲食習慣	
第五週	臺灣食材地圖暨品味體驗 1	
第六週	臺灣食材地圖暨品味體驗 2	
第七週	實地參訪知名農場、綠色餐廳	
第八週	彈性週，安排自主學習	
第九週	期中考	
第十週	農食安、農食歷、農食藝、農食旅及農食癒	
第十一週	綠色食農教案設計與學習活動	
第十二週	分組教案設計及體驗活動實習 1	
第十三週	分組教案設計及體驗活動實習 2	
第十四週	農事體驗和廚藝應用實習 1	
第十五週	農事體驗和廚藝應用實習 2	
第十六週	企業社會責任（CSR）與 ESG 原則的落實，以及 SDGs 在食農教育和實務活動中的應用	
第十七週	期末考	
第十八週	期末彈性週，彈性補充教學(自主學習數位平臺)	
六、教學要點：		
<div>1.教材編選：自編教材</div> <div>2.教學方法：課堂講授、個案分析與實驗場域實作等</div> <div>3.教學評量：平時成績(40%)、期中報告(30%)、期末報告(30%)</div> <div>4.教學資源：本校戶外植栽場域</div>		

國立高雄餐旅大學 廚藝學院 院訂選修 **無國界蔬食餐廳開店實習** 科目大要

112 學年度第一學期

授課教師： 授課班級： 授課時間/教室：

辦公室時間： 辦公/研究室分機： E-mail：

一、科目編號：

二、中文敘述（100～200 字）

無國界蔬食餐廳開店實習課程旨在讓學生實際體驗並學習蔬食餐廳的運作及管理。學生將會進行蔬食餐廳的市場調查與分析、蔬食餐廳設計菜單設計與食材採購、廚房操作與食品安全、餐廳服務與供應鏈管理等實務經驗的學習。課程包含實地參訪不同風格的蔬食餐廳，觀察並學習餐廳智慧經營模式、創新服務、餐點設計等。學生將會學習如何設計符合市場需求的無國界菜單，從食材的採購到烹調技巧的執行，了解食品安全與衛生的相關法規，並進行廚房操作實習。除了廚房實作外，學生也將學習如何管理餐廳，包括客戶關係管理、服務品質控制、餐廳行銷等。透過這個課程，學生可以深入瞭解蔬食餐廳的運作模式與管理，培養出未來經營蔬食餐廳的實務能力，也可以透過實習學習團隊合作與溝通技巧，為日後職場發展做好準備。無國界蔬食餐廳開店實習課程主軸為餐廳市場調查與分析、蔬食餐廳設計、菜單設計與食材採購、廚房操作與食品安全、素食商品創新研發、智慧經營管理、OMO 行銷、創新服務及供應鏈管理等實務。

無國界蔬食餐廳開店實習 教學進度表

授課教師：	授課班級： 年 班	授課時間/教室：
辦公室時間：	辦公/研究室分機：	E-mail：
一、科目名稱：無國界蔬食餐廳開店實習 (Internship for Starting a Fusion Vegetarian Restaurant Business)		
二、學分數： 4 學分 (8 hrs)		
三、先修科目或先備能力：		
四、能力指標： 1. 能夠分析蔬食市場趨勢、競爭對手及目標客群。 2. 能夠了解符合市場需求的蔬食餐廳，包括裝潢、燈光、音樂等。 3. 能夠設計蔬食菜單，從食材的採購到烹調技巧的執行。 4. 能夠執行廚房操作，並了解食品安全與衛生的相關法規。 5. 能夠管理餐廳，包括客戶關係管理、服務品質控制、餐廳行銷等。 6. 能夠觀察並學習不同風格的蔬食餐廳智慧經營模式、創新服務、餐點設計等。 7. 能夠實際參與餐廳開店前的準備工作，包括裝潢、設備、廚具等。 8. 能夠實際參與餐廳開店前的菜單設計、食材採購、廚房操作等。 9. 能夠實際參與餐廳開店前的服務品質控制、客戶關係管理等。 10. 能夠設計符合特殊族群需求的蔬食餐點，例如素食、無麩質等。 11. 能夠綜合應用所學知識與技能，實際運用於無國界蔬食餐廳開店實習中。		
五、教材大綱：		
週次	單元主題	
第一週	無國界蔬食餐廳開店實習課程概論	
第二週	蔬食餐廳市場調查與分析實習	
第三週	蔬食餐廳設計與裝潢規劃實習	
第四週	蔬食菜單設計與食材採購實習	
第五週	廚房操作與食品安全管理實習	
第六週	蔬食餐廳服務與供應鏈管理實習	
第七週	實地參訪優秀蔬食餐廳	
第八週	彈性週，安排自主學習	
第九週	期中考	
第十週	餐廳人力資源管理與團隊培訓實習	
第十一週	蔬食餐廳 OMO 行銷推廣實習	
第十二週	創新服務模式與餐廳經營策略	
第十三週	無國界蔬食餐廳烹調技巧實作	
第十四週	素食商品創新研發與製作	
第十五週	蔬食餐廳財務管理與成本控制實習	
第十六週	無國界蔬食餐廳開店計畫發表與評估	
第十七週	期末考	
第十八週	期末彈性週，彈性補充教學(自主學習數位平臺)	
六、教學要點：		
1.教材編選：自編教材		
2.教學方法：課堂講授、個案分析與餐廳實習等		
3.教學評量：平時成績(40%)、期中報告(30%)、期末報告(30%)		

國立高雄餐旅大學 廚藝學院 院訂選修 **新素味食材認識與採購實務** 科目大要

112 學年度第一學期

授課教師： 授課班級： 授課時間/教室：

辦公室時間： 辦公/研究室分機： E-mail：

一、科目編號：

二、中文敘述（100～200 字）

新素味食材認識與採購實務課程的目的在於培養學員對於新穎的素食食材有深入的認識，以及掌握採購素食食材的技巧。課程將介紹各種來自不同地區的新鮮、有機、可持續的素食食材，包括蔬菜、水果、堅果、種子、穀物、豆類、海藻及新素肉等等，並探討其營養價值和特性。學員將學習如何評估素食食材的品質和選擇最適合自己的採購渠道，如何識別新鮮度、保存方法和常見的有機認證標誌等等。課程中也會涉及到素食食材的價格和成本控制，以及如何在素食餐廳的菜單中合理地運用這些食材。課程主要以實務為主，學員將進行素食食材的採購、品質檢測、保存和加工等操作。同時，課程也會結合現場考察和訪問，以幫助學員更深入地了解素食食材的產地和生產過程，並加強對於可持續飲食的認識和體驗。

新素味食材認識與採購實務 教學進度表

授課教師：	授課班級： 年 班	授課時間/教室：
辦公室時間：	辦公/研究室分機：	E-mail：
一、科目名稱：新素味食材認識與採購實務 (New Vegetarian Ingredients Knowledge and Purchasing Practice)		
二、學分數： 2 學分 (4 hrs)		
三、先修科目或先備能力：		
四、能力指標：		
1. 能夠認識並辨識各種素食食材，包括蔬菜、水果、穀物、豆類、素食肉等。		
2. 能夠了解不同素食食材的營養價值、特性與適用烹調方式及感官品評。		
3. 能夠掌握素食食材的儲存方式與保存期限，以確保食材品質。		
4. 能夠了解素食食材的產地、季節性與供應情況及認證標誌，以便採購。		
5. 能夠掌握素食食材採購的基本流程，包括評估供應商、評估品質、訂單管理等。		
6. 能夠了解素食食材的價格變化趨勢，以便掌握市場行情。		
7. 能夠運用科技工具進行素食食材採購管理，包括雲端採購系統、庫存管理系統等。		
8. 能夠綜合應用所學知識與技能，實際運用於素食餐廳的食材採購與管理中。		
五、教材大綱：		
週次	單元主題	
第一週	課程介紹與新素味食材概述	
第二週	蔬菜類新素味食材介紹、特性分析及感官品評	
第三週	水果類新素味食材介紹、特性分析及感官品評	
第四週	堅果和種子類新素味食材介紹、特性分析及感官品評析	
第五週	穀物類新素味食材介紹、特性分析及感官品評	
第六週	豆類新素味食材介紹、特性分析及感官品評	
第七週	海藻類新素味食材介紹、特性分析及感官品評	
第八週	彈性週，安排自主學習	
第九週	期中考	
第十週	校外參訪：農場或市場等	
第十一週	新素肉類食材介紹、特性分析及感官品評	
第十二週	新素味食材採購渠道評估與選擇	
第十三週	新素味食材新鮮度識別與保存方法	
第十四週	有機認證標誌與新素味食材	
第十五週	新素味食材價格與成本控制	
第十六週	素食食材採購管理資訊科技工具導入實務	
第十七週	期末考	
第十八週	期末彈性週，彈性補充教學(自主學習數位平台)	
六、教學要點：		
1.教材編選：自編教材		
2.教學方法：課堂講授、個案分析與實驗場域品評等		
3.教學評量：平時成績(40%)、期中報告(30%)、期末報告(30%)		

國立高雄餐旅大學 廚藝學院 院訂選修 **素食尚烹調與盤飾實務** 科目大要

112 學年度第一學期

授課教師： 授課班級： 授課時間/教室：

辦公室時間： 辦公/研究室分機： E-mail：

一、科目編號：

二、中文敘述（100～200 字）

素食尚烹調與盤飾實務課程旨在以永續飲食、在地美學的理念培養學生的素食烹飪技巧以及創意盤飾能力。課程內容包括基礎素食烹飪技巧、不同素材的烹調方式、各國素食菜系的介紹、素食調味料的應用、素食美食的創意裝飾和盤飾技巧等。學生將學習如何運用素材的色、香、味和形狀等特性，設計出時尚的素食菜餚。同時，課程還注重培養學生的創新思維和綜合應用能力，讓學生能夠根據不同場合和客戶需求，創作出符合市場趨勢的素食佳餚。教學方式包括理論講解、實作演練和專家指導等，以提高學生的新素食烹飪技能和創意盤飾能力，為未來成為優秀素食廚師打下堅實基礎。

素食尚烹調與盤飾實務 教學進度表

授課教師：	授課班級： 年 班	授課時間/教室：
辦公室時間：	辦公/研究室分機：	E-mail：
一、科目名稱：素食尚烹調與盤飾實務（Vegetarian Culinary and Food Plating Practice）		
二、學分數： 2 學分 （4 hrs）		
三、先修科目或先備能力：		
四、能力指標：		
<div>1. 理解素食飲食文化，分析素食市場趨勢。</div> <div>2. 掌握素食基本烹調技巧，包括切割、煮熟、炒、炸、蒸、烤等。</div> <div>3. 掌握素食調味料、醬汁等製作方法，能夠運用不同調味料調配出多種風味。</div> <div>4. 熟悉各國素食菜系的特色，能夠製作中式素菜、日式素菜、印度素食、地中海素食等不同風格的素食菜餚。</div> <div>5. 熟悉不同素材的特性，能夠選擇適當的素材進行烹調。</div> <div>6. 能夠運用素材的色、香、味和形狀等特性，創作出時尚的素食菜餚。</div> <div>7. 掌握素食美食創意裝飾和盤飾技巧，能夠將素食菜餚裝飾得美觀精緻時尚。</div> <div>8. 具備創新思維和綜合應用能力，能夠根據不同場合和客戶需求，創作出符合市場趨勢的素食佳餚。</div>		
五、教材大綱：		
週次	單元主題	
第一週	課程概論、素食飲食文化與市場分析	
第二週	素食基本烹調技巧 1：切割、煮熟、炒、炸、蒸、烤等	
第三週	素食基本烹調技巧 2：湯品、調味料、醬汁等製作	
第四週	各國素食菜系介紹 1：中式素菜	
第五週	各國素食菜系介紹 2：日式素菜	
第六週	各國素食菜系介紹 3：印度素食	
第七週	各國素食菜系介紹 4：地中海素食	
第八週	彈性週, 安排自主學習	
第九週	期中考	
第十週	校外參訪：素食餐廳、農場或市場等	
第十一週	素材應用實習 1：豆類、穀物、蔬菜等素材的烹調與應用	
第十二週	素材應用實習 2：菇類、海藻、素肉等素材的烹調與應用	
第十三週	素材應用實習 3：水果、堅果、種子等素材的烹調與應用	
第十四週	素食美食創意裝飾與盤飾技巧實習 1	
第十五週	素食美食創意裝飾與盤飾技巧實習 2	
第十六週	素食美食創意裝飾與盤飾技巧實習 3	
第十七週	期末考	
第十八週	期末彈性週，彈性補充教學(自主學習數位平台)	
六、教學要點：		
<div>1.教材編選：自編教材</div> <div>2.教學方法：課堂講授、個案分析與實驗廚房、餐廳實作等</div> <div>3.教學評量：平時成績(40%)、期中報告(30%)、期末報告(30%)</div> <div>4.教學資源：</div>		

國立高雄餐旅大學 廚藝學院 院訂選修 **植感甜點烘焙實務** 科目大要

112 學年度第一學期

授課教師： 授課班級： 授課時間/教室：

辦公室時間： 辦公/研究室分機： E-mail：

一、科目編號：

二、中文敘述（100～200 字）

植感甜點烘焙實務課程旨在教授學生如何使用植物性原料製作出美味又有質感的烘焙甜點。本課程以永續飲食、在地美學的理念，內容包括植物性食材的選擇和全利用技巧、蔬食烘焙產品設計、擺盤或包裝美學等。同時也會著重於植物性食材的營養價值和健康效益，教授學生如何運用全植物性食材，讓學生在烘焙過程中掌握植物全利用及健康美味的烘焙技巧。此外，課程也會著重於甜點的創意和美感，鼓勵學生發揮創意和創新，設計出獨具特色的植物性甜點及具美感之擺盤或包裝。教學方法包括理論講解、實作操作、討論分享等，希望能夠培養學生創新思維、專業技能和實踐能力，成為能夠提供純植感質之烘焙甜點的專業從業人員。

植感甜點烘焙實務 教學進度表

授課教師：	授課班級： 年 班	授課時間/教室：
辦公室時間：	辦公/研究室分機：	E-mail：
一、科目名稱：植感甜點烘焙實務（Plant-Based Dessert Baking Practice）		
二、學分數： 2 學分 （4 hrs）		
三、先修科目或先備能力：		
四、能力指標：		
<div>1. 理解植物性食材的特性，並能根據不同的食材特性選擇適當的烘焙方法和技巧。</div> <div>2. 掌握植物性替代原料的使用方法，並能在烘焙過程中替代傳統的動物性原料。</div> <div>3. 熟悉無麩質、無蛋和無乳製品的烘焙技巧，並能製作出符合特殊飲食需求的甜點。</div> <div>4. 能夠設計和創新植物性甜點，並根據特殊族群的需求進行甜點設計。</div> <div>5. 能夠使用視覺包裝和裝飾技巧，為植物性甜點增添視覺美感。</div> <div>6. 熟悉食品衛生和安全的相關知識，並能在烘焙過程中確保食品安全。</div> <div>7. 具備團隊合作和溝通能力，能夠在團隊中貢獻自己的專業知識和技能。</div>		
五、教材大綱：		
週次	單元主題	
第一週	課程概論、植感甜點烘焙市場分析	
第二週	植感甜點烘焙基本原理與技巧	
第三週	植感甜點烘焙材料選擇與應用	
第四週	植感甜點烘焙實作實習 1(無麩質甜點製作)	
第五週	植感甜點烘焙實作實習 2(無蛋甜點製作)	
第六週	植感甜點烘焙實作實習 3(無乳製品甜點製作)	
第七週	植感甜點烘焙實作實習 4(素食冰品製作)	
第八週	彈性週, 安排自主學習	
第九週	期中考	
第十週	新素食烘焙坊校外參訪	
第十一週	植感甜點創新設計概論	
第十二週	特殊飲食需求族群甜點設計實習 1(素食主義者)	
第十三週	特殊飲食需求族群甜點設計實習 2(糖尿病患者)	
第十四週	特殊飲食需求族群甜點設計實習 3(女性、銀髮族群)	
第十五週	植感甜點視覺包裝與裝飾實習 1	
第十六週	植感甜點視覺包裝與裝飾實習 2	
第十七週	期末考	
第十八週	期末彈性週，彈性補充教學(自主學習數位平台)	
六、教學要點：		
<div>1.教材編選：自編教材</div> <div>2.教學方法：課堂講授、個案分析與實驗場域實作等</div> <div>3.教學評量：平時成績(40%)、期中報告(30%)、期末報告(30%)</div> <div>4.教學資源：</div> <div>5.教學相關配合事項</div>		

國立高雄餐旅大學 廚藝學院 院訂選修 **全植健康飲調實務** 科目大要

112 學年度第一學期

授課教師： 授課班級： 授課時間/教室：

辦公室時間： 辦公/研究室分機： E-mail：

一、科目編號：

二、中文敘述（100～200 字）

全植健康飲調實務課程旨在培養學生對於全植物健康飲調的認識和技能，進而設計出具有營養價值和美味美感的素食飲品。課程內容包括全植營養、健康飲品材料選擇與使用、創意調味技巧、飲品配方設計、製作程序與方法等。同時也針對不同人群的健康需求，例如減肥、美容、補血、增強免疫力、降血壓等，提供相應的設計方法和技巧。此外，課程也著重於素食飲品的美感與創意，鼓勵學生發揮創意和創新，設計出獨具特色符合趨勢的全植食尚多食感飲品。教學方法包括理論講解、實作操作、專家指導等，希望能夠培養學生創新思維、專業技能和實踐能力，成為能夠提供全植食尚飲品的專業從業人員。

全植健康飲調實務 教學進度表

授課教師：	授課班級： 年 班	授課時間/教室：
辦公室時間：	辦公/研究室分機：	E-mail：
一、科目名稱：全植健康飲調實務（Whole Plant Healthy Beverage Practice）		
二、學分數： 2 學分 （4 hrs）		
三、先修科目或先備能力：		
四、能力指標：		
1. 掌握基礎全植健康飲調技巧。		
2. 熟悉不同植物飲食材料的選擇和應用。		
3. 瞭解全植飲食在各國的發展和文化背景。		
4. 能夠設計出時尚且符合健康概念的全植飲品。		
5. 具備創新思維和綜合應用能力，能夠根據不同需求和市場趨勢創作出吸引人的全植飲品。		
五、教材大綱：		
週次	單元主題	
第一週	課程概論、全植健康飲調市場分析	
第二週	全植健康飲調基本原理與技巧	
第三週	全植健康飲調食材選擇與應用	
第四週	全植健康飲調實作實習 1(彩色蔬果飲品製作)	
第五週	全植健康飲調實作實習 2(營養豆奶、堅果奶製作)	
第六週	全植健康飲調實作實習 3(藻類飲品、植物漿製作)	
第七週	全植健康飲調實作實習 4(花草茶飲、植物糖漿製作)	
第八週	彈性週，安排自主學習	
第九週	期中考	
第十週	校外參訪	
第十一週	全植健康飲調設計與創新概論	
第十二週	特殊族群新食感飲調設計實習 1(女性族群)	
第十三週	特殊族群新食感飲調設計實習 2(男性族群)	
第十四週	特殊族群新食感飲調設計實習 3(銀髮族群)	
第十五週	全植健康飲調視覺包裝與裝飾實習 1	
第十六週	全植健康飲調視覺包裝與裝飾實習 2	
第十七週	期末考	
第十八週	期末彈性週，彈性補充教學(自主學習數位平臺)	
六、教學要點：		
1.教材編選：自編教材		
2.教學方法：課堂講授、個案分析與實驗場域實作等		
3.教學評量：平時成績(40%)、期中報告(30%)、期末報告(30%)		
4.教學資源：		
5.教學相關配合事項		

112 學年度第一學期

授課教師： 授課班級： 授課時間/教室：

辦公室時間： 辦公/研究室分機： E-mail：

一、科目編號：

二、中文敘述（100～200 字）

本課程旨在透過學習營養學、飲食療法、植物療癒學等專業知識，培養學員對於植物療癒餐飲的廚藝技術及療癒六感體驗應用能力。課程內容包括療癒農作物認識、療癒餐飲設計及六感體驗活動設計等，並將學員引導至探索植物療癒食材、栽培加工、製作療癒料理、健康飲品及六感體驗的領域。同時，學員也將學習到如何將這些知識和技能應用到餐飲業，設計出能夠療癒身心靈的菜單，並透過體驗設計呈現六感食用體驗。課程主要教學方法包括理論講授、實作演練、個案分析及實地考察等方式，以培養學員具有全植物療癒餐飲設計與六感體驗應用的專業能力，以迎接素食尚產業發展的新趨勢。

素食尚療癒餐飲設計實務 教學進度表

授課教師：	授課班級： 年 班	授課時間/教室：
辦公室時間：	辦公/研究室分機：	E-mail：
一、科目名稱：素食尚療癒餐飲設計實務（Vegetarian Healing Cuisine Design Practice）		
二、學分數： 2 學分 （4 hrs）		
三、先修科目或先備能力：		
四、能力指標：		
<div>1. 認識療癒型作物種類、營養機能性、栽培與加工、療癒餐飲設計及六感體驗設計實務。</div> <div>2. 完成本課程後學生將具實務操作能力，從療癒型作物栽培，療癒空間設計，作物初級加工，素食尚六感餐飲及體驗設計規劃等，能有效將療癒型植物融入素食相關產業應用中。</div>		
五、教材大綱：		
週次	單元主題	
第一週	課程概論、療癒型餐飲市場分析	
第二週	農場療癒型作物種類、栽培與永續全利用	
第三週	療癒型作物營養與機能性	
第四週	療癒性植物加工實習 1(乾燥技術、花草果茶包製作)	
第五週	療癒性植物加工實習 2(萃取技術、花草果精油純露製作)	
第六週	療癒性植物加工實習 3(鹽漬、糖漬、醋漬、油封技術及產品製作)	
第七週	療癒性植物加工實習 4(醱酵技術、醱酵產品製作)	
第八週	彈性週，安排自主學習	
第九週	期中考	
第十週	療癒農場、療癒餐廳校外參訪	
第十一週	六感體驗療癒餐飲設計實習 1	
第十二週	六感體驗療癒餐飲設計實習 2	
第十三週	六感體驗療癒餐飲設計實習 3	
第十四週	素食尚六感體驗餐桌設計實習 1	
第十五週	素食尚六感體驗餐桌設計實習 2	
第十六週	素食尚療癒專題製作成果發表	
第十七週	期末考	
第十八週	期末彈性週，彈性補充教學(自主學習數位平臺)	
六、教學要點：		
<div>1.教材編選：自編教材</div> <div>2.教學方法：課堂講授、個案分析與實驗場域實作等</div> <div>3.教學評量：平時成績(40%)、期中報告(30%)、期末報告(30%)</div> <div>4.教學資源：本校戶外植栽場域、實習餐廳</div> <div>5.教學相關配合事項</div>		

國立高雄餐旅大學 廚藝學院 院訂選修 **彈性素食食物設計實務** 科目大要

112 學年度第一學期

授課教師： 授課班級： 授課時間/教室：

辦公室時間： 辦公/研究室分機： E-mail：

一、科目編號：

二、中文敘述（100～200 字）

本課程教學目標為學習彈性素食食物設計之產業實踐，培養學生食物設計規劃、執行及產業應用能力。本課程核心知識包含食物美學、農業生產、食品科學、飲食文化、食品行銷、消費溝通等，以食物供應鏈（生產至消費）專題個案實習食物設計實務，以學會管理設計流程、食物美學設計、體驗商品模組佈展、銷售服務、設計推廣行銷等專案實務能力。本課程包含：Design with Food、Design for Food、Food Product Design、Eating Design、Food Space Design 及 Food Service Design，運用食品美學、感官刺激及議題傳達技巧，以食物供應鏈（生產至消費）專題個案實習食物設計實務，並以生態農業、永續漁業和動物福利觀點作彈性素食食物設計，可以幫助學生更深入地了解這些議題，並鼓勵他們在飲食選擇中考慮到生態、永續和動物福利的重要性進行彈性蔬食多元文化融合的食物設計。教學方法包括理論講解、專家示範、專案研討、實作操作等，希望能夠培養學生創新思維、專業技能和實踐能力，成為能夠符合現代人飲食需求的優秀彈性蔬食食物設計師。

彈性素食食物設計實務 教學進度表

授課教師：	授課班級： 年 班	授課時間/教室：
辦公室時間：	辦公/研究室分機：	E-mail：
一、科目名稱：彈性素食食物設計實務（Flexible Vegetarian Food Design Practice）		
二、學分數： 2 學分 （4 hrs）		
三、先修科目或先備能力：		
四、能力指標：		
<div>1. 瞭解彈性素食的概念和重要性，並掌握生態農業、永續漁業和動物福利觀點對食物設計的影響。</div> <div>2. 學習 Design with Food、Design for Food、Food Product Design、Eating Design、Food Space Design 及 Food Service Design 的食品美學、感官刺激及議題傳達技巧，以食物供應鏈（生產至消費）專題個案實習食物設計實務。</div> <div>3. 培養學習者對生態農業、永續漁業和動物福利的關注，並在彈性素食食物設計中將這些觀點納入考慮，以追求可持續性和尊重動物的飲食選擇。</div>		
五、教材大綱：		
週次	單元主題	
第一週	課程概論、彈性素食市場趨勢	
第二週	生態農業、永續漁業和動物福利	
第三週	Design with Food：食物創意設計	
第四週	Design for Food：食物功能性設計	
第五週	Food Product Design：食品產品設計	
第六週	Eating Design：飲食體驗設計	
第七週	Food Space Design：食物空間設計 Food Service Design：食物服務設計	
第八週	彈性週，安排自主學習	
第九週	期中考	
第十週	食物策展、知名餐廳校外參訪	
第十一週	彈性素食食物設計專題製作實務 1	
第十二週	彈性素食食物設計專題製作實務 2	
第十三週	彈性素食食物設計專題製作實務 3	
第十四週	彈性素食食物設計專題製作實務 4	
第十五週	彈性素食食物設計專題製作實務 5	
第十六週	彈性素食食物設計專題製作成果發表	
第十七週	期末考	
第十八週	期末彈性週，彈性補充教學(自主學習數位平臺)	
六、教學要點：		
<div>1.教材編選：自編教材</div> <div>2.教學方法：課堂講授、個案分析與實驗場域實作等</div> <div>3.教學評量：平時成績(40%)、期中報告(30%)、期末報告(30%)</div> <div>4.教學資源：</div> <div>5.教學相關配合事項</div>		