(二)專業科目/實習科目

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 國立花蓮高級農業職業學校（原住民重點學校）校訂科目教學大綱(依據產業新技術、科技與議題－新增校訂參考科目、內容之教學大綱) | | | | | | | | | | |
| 科目名稱 | | 中文名稱 | 原汁原味肉品加工 | | | | | | | |
| 英文名稱 | Meat processing using indigenous food | | | | | | | |
| 師資來源 | | ■內聘 □外聘 | | | | | | | | |
| 科目屬性 | | 必/選修 | □必修■選修 | | | | | | | |
| 專業科目/實習科目 | | | | | | | | |
| 科目來源 | | □群科中心學校公告－校訂參考科目  ■學校自行規劃科目  □其他 | | | | | | | | |
| 學生圖像 | | 專業力 、 務實力 、 創新力 | | | | | | | | |
| 適用科別 | | 科 別 | | 農場經營科 | | 園藝科 | 森林科 | | 畜產保健科 | |
| 學分數 | | 000033 | | 000033 | 000033 | | 000033 | |
| 開課學年 | | 第三學年  第一、二學期 | | 第三學年  第一、二學期 | 第三學年  第一、二學期 | | 第三學年  第一、二學期 | |
| 建議先修  科目 | | ■無  □有，科目 | | | | | | | | |
| 教學目標  （教學重點) | | 1.使學生了解肉品加工與肉品結締組織等知識。  2.使學生有原住民食材相關知識。  3.使學生融合原住民食材與烹調方式的創意料理製作。 | | | | | | | | |
| **議題融入** | | 產保健科 ( 環境教育、安全教育、多元文化、原住民族教育 ) | | | | | | | | |
| **教學內容** | | | | | | | | | | |
| 主要單元（進度） | | | | | 內容細項 | | | 分配節數 | | 備註 |
| (一)肉品構造 | | | | | 肉之構造 | | | 6 | | 第三學年  第一學期 |
| (二)肉品性狀與化學性質 | | | | | 肉之性狀與化學性質 | | | 6 | |  |
| (三)肉品結締組織 | | | | | 肉相關結締組織 | | | 6 | |  |
| (四)肉品加工原理 | | | | | 肉品加工原理 | | | 6 | |  |
| (五)常見肉品加工製作-香腸 | | | | | 香腸 | | | 4 | |  |
| (六)常見肉品加工製作-臘肉 | | | | | 臘肉 | | | 4 | |  |
| (七)常見肉品加工製作-貢丸 | | | | | 貢丸 | | | 4 | |  |
| (八)常見肉品加工製作-漢堡排 | | | | | 漢堡排 | | | 4 | |  |
| (九)常見肉品加工製作-肉乾 | | | | | 肉乾 | | | 4 | |  |
| (十)常見肉品加工製作-熱狗 | | | | | 熱狗 | | | 4 | |  |
| (十一)原住民食材介紹-馬告、小米 | | | | | 馬告、小米 | | | 3 | |  |
| (十二)原住民食材介紹-山當歸、地瓜 | | | | | 山當歸、地瓜 | | | 3 | |  |
| (十三)原住民食材介紹-刺蔥 | | | | | 刺蔥 | | | 3 | | 第三學年  第一學期 |
| (十四)原住民食材介紹-土肉桂 | | | | | 土肉桂 | | | 3 | |  |
| (十五)原住民食材介紹-特色野菜 | | | | | 特色野菜 | | | 3 | |  |
| (十六)原住民食材介紹-特色蕨類 | | | | | 特色蕨類 | | | 3 | |  |
| (十七)原住民食材加工品製作-馬告、辣椒醬、竹筒飯 | | | | | 馬告、辣椒醬、竹筒飯 | | | 4 | |  |
| (十八)原住民食材加工品製作-山當歸炒蛋、地瓜 | | | | | 山當歸炒蛋、地瓜 | | | 4 | |  |
| (十九)原住民食材加工品製作-刺蔥料理 | | | | | 刺蔥料理 | | | 4 | |  |
| (二十)原住民食材加工品製作-土肉桂料理 | | | | | 土肉桂料理 | | | 4 | |  |
| (二十一)原住民食材加工品製作-野菜料理 | | | | | 野菜料理 | | | 4 | |  |
| (二十二)原住民食材加工品製作-特色蕨類料理 | | | | | 特色蕨類料理 | | | 4 | |  |
| (二十三)影像辨識技術應用 | | | | | 1.影像辨識技術介紹  2.影像辨識應用實務 | | | 6 | | 依據智慧農業控制實習教學大綱新增項目 |
| (二十四) 休閒農業的行銷管理 | | | | | 產品管理系統實例介紹 | | | 6 | | 依據休閒農業教學大綱新增項目 |
| (二十五)創意料理設計與製作 | | | | | 原住民食材結合肉品創意料理設計製作 | | | 6 | |  |
| 合 計 | | | | | | | | 108 | |  |
| 學習評量  （評量方式〉 | 採多元評量之方式，評量方法可包括討論、實作等，並著重技能評量。 | | | | | | | | | |
| 教學資源 | 一、出版社出版之相關書籍  二、報章雜誌資料蒐集  三、網路資訊蒐集  四、專家學者研究 | | | | | | | | | |
| 教學注意事項 | 1.教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2.教學方法 ■口頭講授 ■多媒體教學 ■分組練習 ■相關資料補充 3.其他教學相關事項 兼顧授課及實習操作的練習，並加強實際操作的應用。 | | | | | | | | | |