

**嘉南藥理大學觀光事業管理系(所)實作課程廚餘檢核表**

科系	課程	授課老師	授課地點	生廚餘種類	熟廚餘種類	廚餘重量	備註	老師簽名
觀光系	飯店經營管理 與實作	駱菁菁	K620	馬鈴薯:200 公克 花椰菜:150 公克	吐司:50 公克	400 公克/ 週	一學期四 週	
觀光系	客房餐飲管理 實務	戴揚飛	K620	n/a	蔬果、蛋、飯或 麵類:300 公克	300 公克/ 週	一學期二 週	
觀光系	飲品風味學	陳忠偉	K620	咖啡渣	n/a	80 公克/ 週	一學期四 週	

單位主管：\_\_\_\_\_

嘉南藥理大學 生活系(所)實作課程廚餘檢核表

科系	課程	授課老師	授課地點	生廚餘種類	熟廚餘種類	廚餘重量	備註	老師簽名
生活系	創意西點 實務	劉梓民	F504	米麵、澱粉：麵粉、可可粉 蔬菜根莖：紅蘿蔔、馬鈴薯、 洋蔥、杏鮑菇、青豆仁 蛋豆類：蛋殼 肉類：雞胸肉	米麵、澱粉：餅派 蔬菜根莖：紅蘿蔔、馬 鈴薯、洋蔥、杏鮑菇 果核類：杏仁片 肉類：雞胸肉	生廚：約 1 公斤 熟廚：1~1.5 公 斤	廚餘重 量為每 週一次	
生活系	養生點心 實務	覃孟雄	F504	米麵、澱粉：米、麵粉、麵條 蔬菜根莖：紅蘿蔔、馬鈴薯、 洋蔥、地瓜、菇 蛋豆類：蛋殼 肉類：雞胸肉、豬肉	米麵、澱粉：飯、麵條 蔬菜根莖：紅蘿蔔、馬 鈴薯、洋蔥、地瓜、菇 肉類：雞胸肉、豬肉	生廚：約 1 公斤 熟廚：約 1 公斤	廚餘重 量為每 週一次	
生活系	基礎廚藝 實務	劉于萍	F504	米麵、澱粉：米、麵條 蔬菜根莖：紅蘿蔔、馬鈴薯、 洋蔥、地瓜、菇、蔥、薑、蒜、 辣椒、高麗菜、大黃瓜、小黃 瓜、四季豆、花椰菜、青江菜 等 蛋豆類：蛋殼、豆腐、豆干 肉類：雞胸肉、豬肉、魚	米麵、澱粉：飯、麵條 蔬菜根莖：紅蘿蔔、馬 鈴薯、洋蔥、地瓜、菇、 蔥、薑、蒜、辣椒、高 麗菜、大黃瓜、小黃 瓜、四季豆、花椰菜、 青江菜等 蛋豆類：蛋殼、豆腐、 豆干 肉類：雞胸肉、豬肉、 魚	生廚：約 1 公斤 熟廚：約 1 公斤	廚餘重 量為每 週一次	

生活系	膳食設計 實務	張瀝分	F504	<p>米麵、澱粉：米、麵、吐司、蛋餅皮</p> <p>蔬菜根莖：紅蘿蔔、馬鈴薯、地瓜、芋頭、青椒、紅黃甜椒、蔥、薑、高麗菜、小黃瓜、大黃瓜、香菇、洋蔥、花椰菜、黃豆芽、玉米筍</p> <p>肉、海鮮類：豬里肌、雞肉、雞骨、魚、花枝、蝦</p> <p>蛋豆類：蛋殼</p> <p>水果：果皮、籽(香蕉、奇異果、蘋果、芭樂、柳丁)</p> <p>其他：蘿蔔糕</p>	<p>米麵、澱粉：米、麵、吐司、蛋餅皮</p> <p>蔬菜根莖：紅蘿蔔、馬鈴薯、地瓜、芋頭、青椒、紅黃甜椒、蔥、薑、高麗菜、小黃瓜、大黃瓜、香菇、洋蔥、花椰菜、黃豆芽、玉米筍</p> <p>肉、海鮮類：豬里肌、雞肉、雞骨、魚、花枝、蝦</p> <p>水果：果皮、籽(香蕉、奇異果、蘋果、芭樂、柳丁)</p> <p>其他：蘿蔔糕</p>	<p>生廚：約 1 公斤</p> <p>熟廚：1 公斤</p>	<p>廚餘重量為每週一次</p>	
生活系	喜宴規劃 與設計	鄭哲霖	F504	<p>米麵、澱粉：米、麵、糯米</p> <p>蔬菜根莖：紅蘿蔔、白蘿蔔、青椒、紅黃甜椒、蔥、薑、高麗菜、大黃瓜、香菇、洋蔥、花椰菜、美生菜、菇類、小黃瓜</p> <p>肉、海鮮類：豬里肌、雞肉、雞骨、魚、花枝、蝦</p>	<p>米麵、澱粉：飯、麵、糯米</p> <p>蔬菜根莖：紅蘿蔔、白蘿蔔、青椒、紅黃甜椒、蔥、薑、高麗菜、大黃瓜、香菇、洋蔥、花椰菜、美生菜、菇類、小黃瓜</p> <p>肉、海鮮類：豬里肌、雞肉、雞骨、魚、花枝、蝦</p>	<p>生廚：約 1 公斤</p> <p>熟廚：1~1.5 公斤</p>	<p>廚餘重量為每週一次</p>	

生活系	食品藝術 實務	鄭博文	F504	蔬菜根莖：紅蘿蔔、青椒、紅黃甜椒、蔥、薑、高麗菜、大黃瓜、香菇、洋蔥、花椰菜、美生菜 肉類：豬里肌、雞肉、雞骨、魚、羊肉	米麵、澱粉：米、麵 蔬菜根莖：紅蘿蔔、青椒、紅黃甜椒、蔥、薑、高麗菜、大黃瓜、香菇、洋蔥、花椰菜 肉類：豬里肌、雞肉、雞骨、魚、羊肉	生廚：1~2 公斤 熟廚：0.5~1 公斤	廚餘重量為每週一次	
生活系	西式餐點 設計	鄭博文	F504	肉類：豬里肌、雞肉、雞骨、魚、羊肉	肉類：豬里肌、雞肉、雞骨、魚、羊肉			
生活系	藥膳實務	覃孟雄	F504	米麵、澱粉：米、麵 蔬菜根莖：紅蘿蔔、青椒、紅黃甜椒、蔥、薑、高麗菜、大黃瓜、香菇、洋蔥、花椰菜 肉類：豬里肌、雞肉、雞骨、魚 蛋豆類：蛋殼	蔬菜根莖：紅蘿蔔、青椒、紅黃甜椒、蔥、薑、高麗菜、香菇、洋蔥、花椰菜 肉類：豬里肌、雞肉、魚 蛋豆類：蛋、豆腐 藥材：紅棗、枸杞、黃耆、當歸、人蔘鬚等	生廚：1~2 公斤 熟廚：0.5 公斤	廚餘重量為每週一次	
生活系	坐月子服 務實務	顏名聰	F504	米麵、澱粉：米、麵 蔬菜根莖：紅蘿蔔、青椒、紅黃甜椒、蔥、薑、高麗菜、小黃瓜、大黃瓜、香菇、洋蔥、花椰菜 肉類：豬里肌、雞肉、雞骨、魚 蛋豆類：蛋殼	米麵、澱粉：飯、麵條 蔬菜根莖：紅蘿蔔、青椒、紅黃甜椒、蔥、薑、高麗菜、小黃瓜、大黃瓜、香菇、洋蔥、花椰菜 肉類：豬里肌、雞肉、魚 蛋豆類：蛋、豆腐	生廚：1~1.5 公斤 熟廚：約 1 公斤	廚餘重量為每週一次	

生活系	喜宴規劃 與設計	鄭哲霖	F504	米麵、澱粉：米、麵、糯米 蔬菜根莖：紅蘿蔔、白蘿蔔、 青椒、紅黃甜椒、蔥、薑、高 麗菜、大黃瓜、香菇、洋蔥、 花椰菜、美生菜、菇類、小黃 瓜 肉、海鮮類：豬里肌、雞肉、 雞骨、魚、花枝、蝦	米麵、澱粉：飯、麵、 糯米 蔬菜根莖：紅蘿蔔、白 蘿蔔、青椒、紅黃甜 椒、蔥、薑、高麗菜、 大黃瓜、香菇、洋蔥、 花椰菜、美生菜、菇 類、小黃瓜 肉、海鮮類：豬里肌、 雞肉、雞骨、魚、花枝、 蝦	生廚：約 1 公斤 熟廚：1~1.5 公 斤	廚餘重 量為每 週一次	
生活系	蛋糕裝飾	黃育梅	F502	米麵、澱粉：麵粉、可可粉 蛋豆類：蛋殼 其他：巧克力豆、鮮奶油	蛋糕	生廚：約 0.5 公 斤 熟廚：1~1.5 公 斤	廚餘重 量為每 週一次	
生活系	養生點心 實務	黃育梅	F502	米麵、澱粉：米、麵粉、麵條 蔬菜根莖：紅蘿蔔、馬鈴薯、 洋蔥、地瓜、菇類 蛋豆類：蛋殼 肉類：雞胸肉、豬肉	米麵、澱粉：飯、麵條 蔬菜根莖：紅蘿蔔、馬 鈴薯、洋蔥、地瓜、菇 類 肉類：雞胸肉、豬肉 其他：紅棗	生廚：約 1 公斤 熟廚：約 1 公斤	廚餘重 量為每 週一次	

單位主管：\_\_\_\_\_

## 嘉南藥理大學 幼保

## 系(所)實作課程廚餘檢核表

科系	課程	授課老師	授課地點	生廚餘種類	熟廚餘種類	廚餘重量	備註	老師簽名
幼保系	嬰幼兒餐點設計 嬰幼兒餐點設計 計專題	林佳蓉	Y402.Y403	食物	食物	30 公斤	食物種類每學 期不一樣	
	親子廚房	林佳蓉 王茜瑩 邱秀月	Y402.Y403	食物	食物	30 公斤	食物種類每學 期不一樣	
	托育服務專題	梁振翊	Y402.Y403	食物	食物	30 公斤	食物種類每學 期不一樣	

單位主管：\_\_\_\_\_

嘉南藥理大學 進修推廣中心 系(所)實作課程廚餘檢核表

科系	課程	授課老師	授課地點	生廚餘種類	熟廚餘種類	廚餘重量	備註 (上課天數)	老師簽名
餐旅系	失業者職業訓練班	王明煌	R棟地下室	蛋殼、蔬菜、果皮	米、雞肉、牛肉、豬肉、洋蔥、魚、秋葵、櫛瓜、紅蘿蔔等	25 公斤	20 天	
餐旅系	烘焙食品(西點蛋糕)丙級證照輔導班	孫靖玲	R棟3樓	蛋殼		6 公斤	8 天	
餐旅系	111年食物製備單一級術科證照輔導班	吳蕙君	R001	未烹飪或腐爛之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	3~5 公斤	9 天	
餐旅系	專業咖啡師認證(初階)輔導班	鄧杞祝	R棟2樓	咖啡渣		35 磅	4 天	
餐旅系	基礎飲料調製術科輔導班	鄧杞祝	R棟2樓	木瓜、西瓜、檸檬、柳橙、金及、咖啡、茶葉、香蕉、罐頭櫻桃		30 公斤	2 天	
餐旅系	烘焙食品餅乾基礎推廣班	吳昆崙	R棟3樓	麵糰		3 公斤	7 天	
保營系	樂齡大學基礎班	陳怡伶	F504	蔬菜(紅蘿蔔、紅黃甜椒、蔥、薑、高麗菜、小黃瓜、香菇、洋蔥)、豬里肌、雞肉	烹飪後食物類	2 公斤	2 天	

生活系	中餐烹調 丙級葷食 術科證照 輔導班	顏名聰	F504	蔬菜(紅蘿蔔、青椒、 紅黃甜椒、蔥、薑、 桶筍、大白菜、高麗 菜、小黃瓜、大黃瓜、 冬瓜、香菇、洋蔥)、 豬里肌、雞肉、雞骨、 魚	蔬菜(紅蘿蔔、青椒、 紅黃甜椒、蔥、薑、 桶筍、大白菜、高麗 菜、小黃瓜、大黃瓜、 冬瓜、香菇、洋蔥)、 豬里肌、雞肉、雞骨、 魚	12 公斤	8 天	
生活系	失業者職 業訓練班	顏名聰	F504、F502	蔬菜(紅蘿蔔、青椒、 蔥、薑、桶筍、大白 菜、高麗菜、小黃瓜、 大黃瓜、竹筍、青江 菜、香菇、洋蔥、白 蘿蔔、冬瓜、菇類、 鳳梨、香蕉)、豬里 肌、雞肉、雞骨、魚	蔬菜(紅蘿蔔、青椒、 紅黃甜椒、蔥、薑、 桶筍、大白菜、高麗 菜、小黃瓜、大黃瓜、 冬瓜、香菇、洋蔥)、 豬里肌、雞肉、雞骨、 魚	30 公斤	20 天	

單位主管：\_\_\_\_\_

嘉南藥理大學 餐旅管理 系(所)實作課程廚餘檢核表

科系	課程	授課老師	授課地點	生廚餘種類	熟廚餘種類	廚餘重量	備註	老師簽名
餐管系	麵包實作 (一甲)	吳昆崙	R301	無	無	0		
餐管系	中式麵食與 伴手禮實作 (三甲)	吳昆崙	R301	無	無	0		
餐管系	團體膳食製 備與實作 (四乙)	曾鑫順	R201	未烹飪或腐爛 之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	7 公斤		
餐管系	團體膳食製 備與實作 (四丙)	曾鑫順	R201	未烹飪或腐爛 之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	7 公斤		
餐管系	團體膳食製 備與實作 (二丙)	林美芳	R201	五大類食材(如 魚肉豆蛋、蔬 菜...)	五大類食材(如 魚肉豆蛋、蔬 菜...)	1-5 公斤	廚餘重量依 上課情況有 所變化	
餐管系	團體膳食製 備與實作 (四甲)	林美芳	R201	五大類食材(如 魚肉豆蛋、蔬 菜...)	五大類食材(如 魚肉豆蛋、蔬 菜...)	1-5 公斤	廚餘重量依 上課情況有 所變化	
餐管系	雞尾酒調製 (三丙)	鄧杞祝	R302	檸檬皮、柳橙 皮、鳳梨皮		1 公斤內		
餐管系	茶飲與咖啡 技術 (111 甲)	鄧杞祝	R302	咖啡渣、茶葉 渣、檸檬皮、柳 橙皮、鳳梨皮		1 公斤內		
餐管系	麵包實作 (一乙)	孫靖玲	R301	麵粉渣	蛋殼	500-1000 克		

餐管系	中餐烹調 (一甲)	王明煌	R001	未烹飪或腐爛 之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	5 公斤		
餐管系	中餐烹調 (一乙)	王明煌	R001	未烹飪或腐爛 之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	5 公斤		
餐管系	健康烹調與 即食食品	王明煌 曾楷勛	R001	未烹飪或腐爛 之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	3 公斤		
餐管系	進階西餐烹 調 (三乙)	曾楷勛	R002	未烹飪或腐爛 之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	3 公斤		
餐管系	西餐烹調 (110 甲)	曾楷勛	R002	未烹飪或腐爛 之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	3 公斤		
餐管系	地方小吃 (二乙)	方樹田	R001	未烹飪或腐爛 之蔬菜、水果類 食材薄外殼類	烹飪後食物類	5 公斤		
餐管系	蛋糕製作 (二甲)	張億帆	R301	麵粉渣	蛋殼	500-1000 克		

單位主管：\_\_\_\_\_

## 嘉南藥理大學 食品科技系 (所) 實作課程廚餘檢核表

科系	課程	授課老師	授課地點	生廚餘種類	熟廚餘種類	廚餘重量	備註	老師簽名
食品系	水果酒製作	謝峻旭	F106	鳳梨皮		4.8 公斤/16 組		
食品系	水果果醬製作	謝峻旭	F106	柚子皮		3.2 公斤/16 組		
食品系	焦糖熟布丁製作	謝峻旭	F106	蛋殼		0.32 公斤/16 組		
食品系	水果酒製作	謝峻旭	F106	鳳梨皮		3.3 公斤/11 組		
食品系	水果果醬製作	謝峻旭	F106	柚子皮		2.2 公斤/11 組		
食品系	焦糖熟布丁製作	謝峻旭	F106	蛋殼		0.22 公斤/11 組		
食品系	食品加工實驗 (一)	吳鴻程	F106	燒焦餅乾、蛋殼、 果皮、蔬菜渣	布丁、魚漿、 豆皮、麵粉	4 公斤		

單位主管：\_\_\_\_\_

嘉南藥理大學 保健營養系(所)實作課程廚餘檢核表

科系	課程	授課老師	授課地點	生廚餘種類	熟廚餘種類	廚餘重量	備註	老師簽名
保營系	食物製備	許鈺喬	R002	出差中			一甲	
保營系	食物學原理暨實驗	王明雄	Qs405	無	無	0	一甲 不會產生廚餘	
保營系	食物製備	陳姿秀	R002	招生中			一乙	
保營系	食物學原理暨實驗	張麗娟	Qs402	愛玉子	無	約 50g	一乙 (整學期, 預估值)	
保營系	膳食設計暨實驗	陳怡伶	N002	執行計畫中			二甲	
保營系	膳食設計暨實驗	陳怡伶	N002	執行計畫中			二乙	
保營系	膳食療養學實驗	張宜平 林建宇	F504	未烹飪或腐爛之 蔬菜水果類、食 材薄外殼類、果 核類	烹飪後食物類、動 物性蛋白質類、植 物性蛋白質類、澱 粉類		三甲	
保營系	膳食療養學實驗	張宜平 謝沛汝	F504	未烹飪或腐爛之 蔬菜水果類、食 材薄外殼類、果 核類	烹飪後食物類、動 物性蛋白質類、植 物性蛋白質類、澱 粉類	每組生廚餘約 2.5 公斤(共 5 組)=12.5 公斤 每組熟廚餘約	三乙 (整學期, 預估值)	

						3.5 公斤(共 5 組)=17.5 公斤→ 請學生帶回去。		
保營系	膳食療養學 實驗	張宜平 王明揚	F504	未烹飪或腐爛之 蔬菜水果類、食 材薄外殼類、果 核類	烹飪後食物類、動 物性蛋白質類、植 物性蛋白質類、澱 粉類		三丙	
保營系	食物學原理 暨實驗	陳怡君	C205	愛玉子	無	約 50g	111 甲 (整學期, 預估值)	
保營系	膳食療養學 實驗	陳怡寧	F504	食材處理前未烹 飪過之豆魚蛋肉 類. 蔬菜類. 全穀 雜糧類及果皮類	烹調過後之食物六 大類食物	生廚餘約 1kg/2 組/週 熟廚餘 0, 學生 會帶回去	108 甲	
保營系	營養學實驗	陳姿秀	R001	招生中			111B	
保營系	膳食療養學 實驗	謝藍琪	R001	食材處理前未烹 飪過之豆魚蛋肉 類、蔬菜類、全 穀雜糧類及果皮 類	烹調過後之食物六 大類食物	每組生廚餘約 2.5 公斤(共 5 組)=12.5 公斤 每組熟廚餘約 3.5 公斤(共 5 組)=17.5 公斤→ 學生會帶回去。	110B (整學期, 預估值)	

單位主管：\_\_\_\_\_