

101-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	中餐烹調與實習	科目序號 / 代號	1664 / HOG1002
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	大學日間部1年1班
任課教師	楊懿淑	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	必修 / 4	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(一)5678 / M#113 (一)9 / M#11	授課語言別	中文

課程簡介

- 1.讓學生了解中餐烹調的重要性
- 2.培養學生習得中式各大菜系中的特色菜餚烹調方法及技術
- 3.培養學生具備良好的衛生安全習慣與相關知識，加強敬業精神及職業道德

課程大綱

1. 中餐丙級試題A大組
2. 中餐丙級試題B大組
3. 中餐丙級試題C大組

基本能力或先修課程

無

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
-  規劃與分析能力
- 基礎外語能力
-  經營管理知識與人文素養
- 持續學習新知能力
- 人際溝通與團隊合作能力
- 服務學習與社會關懷能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
餐旅與管理基礎 知識	30%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	30
專業知識與技能	20%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	20
創新思考與解決 問題能力	10%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	10
規劃與分析能力	20%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	20
經營管理知識與 人文素養	20%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	20

成績稽核

期中考: 20%

期末考: 20%

成品製作: 20%

實驗操作: 20%

課程參與度: 10%

助教觀察紀錄: 10%

教科書(尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
中餐烹調技術士技能 檢定完全寶典	文野出版社		文野出版社	0

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教材及專業期刊導讀				

上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	概述	10	40	50		
2	A組試題	10	40	50		
3	A組試題	10	40	50		
4	A組試題	10	40	50		
5	A組試題	10	40	50		
6	A組試題	10	40	50		
7	B組試題	10	40	50		
8	B組試題	10	40	50		
9	期中考	10	40	50		
10	B組試題	10	40	50		
11	B組試題	10	40	50		
12	B組試題	10	40	50		
13	C組試題	10	40	50		
14	C組試題	10	40	50		
15	C組試題	10	40	50		
16	C組試題	10	40	50		
17	C組試題	10	40	50		
18	期末考	10	40	50		