

# 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	1668 / HOB1003
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	進修學士班1年1班
任課教師	彭建治	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	(四)ABCD / M#113 (四)E / M#	授課語言別	中文

## 課程簡介

讓學生了解中國各菜系的分佈及特點。  
 瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。  
 認識與學習調味料的運用。  
 使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。  
 培養食物選購及烹飪的基本技巧。  
 建立良好的餐飲衛生與安全習慣。  
 啟發學習烹飪興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。







## 課程大綱

一、中餐教室守則及環境區域。  
 二、各項器具介紹及使用示範。  
 三、中式經典菜餚典故介紹。  
 四、實作：廣東、四川、湖南、廣西、潮洲、台灣等地方菜色。  
 五、常用之介紹各基本烹調法。  
 六、烹調法之實習。  
 煮：餛飩湯、蒜泥白肉..等。蒸：蛤蠣蒸蛋...等。炒：番茄炒蛋...等。炸：酥炸腰果...等。爆：蔥爆牛肉...等。扒：香菇爬清江...等。燒：乾燒明蝦...等。燴：燴蝦球...等。溜：醋溜蝦球...等。

## 基本能力或先修課程

q

## 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

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	15%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	小考: 10% 期中考: 15% 期末考: 15% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	15
專業知識與技能	15%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	小考: 10% 期中考: 15% 期末考: 15% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	15
創新思考與解決 問題能力	20%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	小考: 10% 期中考: 15% 期末考: 15% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	20
規劃與分析能力	20%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	小考: 10% 期中考: 15% 期末考: 15% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	20
經營管理知識與 人文素養	15%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	小考: 10% 期中考: 15% 期末考: 15% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	15

持續學習新能力	15%	講述法	小考: 10% 期中考: 15% 期末考: 15% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	15
---------	-----	-----	---	---------	----

### 成績稽核

成品製作: 20%  
實驗操作: 20%  
課程參與度: 20%  
期中考: 15%  
期末考: 15%  
小考: 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
中餐烹調丙級技術士 技能檢定學術科必勝 寶典	華格納出版社		華格納	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		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	課程介紹與分組,丙級術科應檢相關須知					
2	丙級術科應檢相關須知					
3	301A組示範與實作					
4	301B組示範與實作					
5	301C組示範與實作					
6	301D組示範與實作					
7	301E組示範與實作					
8	302A組示範與實作					
9	302B組示範與實作					
10	302C組示範與實作					
11	302D組示範與實作					
12	302E組示範與實作					
13	303A組示範與實作					

- 14 303B組示範與實作
  - 15 303C組示範與實作
  - 16 303D組示範與實作
  - 17 303E組示範與實作
  - 18 重點菜餚複習與實作
-