

102-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	西餐烹調與實習	科目序號 / 代號	1609 / HOG1006
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	大學日間部2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)5678 / M#113 (四)9 / M#11	授課語言別	中文

課程簡介

- 1.讓學生了解西餐烹調的重要性
- 2.培養學生習得西餐各類烹調技法
- 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. 西餐丙級試題301大組
2. 西餐丙級試題302大組
3. 西餐丙級試題303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	10%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	期末考: 30% 課程參與度: 30% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	10
專業知識與技能	20%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	期末考: 30% 課程參與度: 30% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 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) 小組合作	期末考: 30% 課程參與度: 30% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	10
規劃與分析能力	10%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	期末考: 30% 課程參與度: 30% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	10
基礎外語能力	10%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	期末考: 30% 課程參與度: 30% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	10%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	期末考: 30% 課程參與度: 30% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	10
持續學習新知識 力	10%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	期末考: 30% 課程參與度: 30% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	10

人際溝通與團隊合作能力	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期末考: 30% 課程參與度: 30% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	10
服務學習與社會關懷能力	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期末考: 30% 課程參與度: 30% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	10

成績稽核

期末考: 30%

成品製作: 30%

課程參與度: 30%

小組合作狀況: 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
西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	課程說明,分組,術科測試應檢人須知握刀法練習,切割法介紹及練習(碎.絲.條.片.丁.滾刀塊.橄欖型.五刀形.半月形) & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	10	40	20	20	10
2	中秋節放假	10	40	20	20	10
3	小茴香黃瓜沙拉.美式華爾道夫沙拉.鮮蝦盅附考克醬	10	40	20	20	10
4	翠綠沙拉附藍紋乳酪醬.尼耍斯沙拉.蛋黃醬通心麵沙拉	10	40	20	20	10
5	雙十節放假	10	40	20	20	10
6	德式熱馬鈴薯沙拉.主廚沙拉附油醋汁.翠綠沙拉附法式沙拉醬	10	40	20	20	10
7	高麗菜絲沙拉.海鮮沙拉附油醋汁.薄片牛排三明治附高麗菜沙拉	10	40	20	20	10
8	鮪魚沙拉三明治.煎火腿乳酪三明治.總匯三明治附炸薯條	10	40	20	20	10

9	培根.萵苣.蕃茄三明治.煎法國土司.火腿乳酪恩利蛋	10	40	20	20	10
10	炒蛋附脆培根及番茄.煎恩利蛋.炒蛋附炒洋菇片	10	40	20	20	10
11	西班牙恩利蛋.早餐煎餅.匈牙利牛肉湯	10	40	20	20	10
12	青豆仁漿湯附麵包丁.蔬菜絲清湯.雞肉清湯附蔬菜小丁	10	40	20	20	10
13	蒜苗馬鈴薯冷湯.奶油青花菜濃湯.蔬菜絲雞清湯	10	40	20	20	10
14	奶油洋菇濃湯.蘇格蘭羊肉湯.義大利蔬菜湯	10	40	20	20	10
15	蔬菜片湯.曼哈頓蛤蜊巧達湯.奶油玉米濃湯	10	40	20	20	10
16	法式焗洋蔥湯.奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯.	10	40	20	20	10
17	雞骨肉汁.洋菇煎豬排附橄欖形胡蘿蔔.義大利肉醬麵	10	40	20	20	10
18	紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵.佛羅倫斯雞胸附青豆飯羅.煎豬排	10	40	20	20	10

附焗紫高麗