

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	1610 / HOB1006
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	進修學士班2年1班
任課教師	張世旻	專兼任別	兼任
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)ABCD / M#113 (一)E / M#	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%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 25% 成品製作: 25% 實驗操作: 25% 上課筆記: 25%	加總: 100	10
專業知識與技能	20%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 25% 成品製作: 25% 實驗操作: 25% 上課筆記: 25%	加總: 100	20
創新思考與解決 問題能力	10%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 25% 成品製作: 25% 實驗操作: 25% 上課筆記: 25%	加總: 100	10
規劃與分析能力	10%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 25% 成品製作: 25% 實驗操作: 25% 上課筆記: 25%	加總: 100	10
基礎外語能力	10%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 25% 成品製作: 25% 實驗操作: 25% 上課筆記: 25%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	10%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 25% 成品製作: 25% 實驗操作: 25% 上課筆記: 25%	加總: 100	10
持續學習新知能 力	10%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 25% 成品製作: 25% 實驗操作: 25% 上課筆記: 25%	加總: 100	10
人際溝通與團隊 合作能力	10%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 25% 成品製作: 25% 實驗操作: 25% 上課筆記: 25%	加總: 100	10
服務學習與社會 關懷能力	10%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 25% 成品製作: 25% 實驗操作: 25% 上課筆記: 25%	加總: 100	10

成績稽核

期中考: 25%

上課筆記: 25%

成品製作: 25%

實驗操作: 25%

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
無參考教科書				

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	西餐起源 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	20	30	50	0	0
2	刀工練習	20	30	50	0	0
3	沙拉製作	20	30	50	0	0
4	三明治製作	20	30	50	0	0
5	牛高湯製作	20	30	50	0	0
6	雞高湯製作	20	30	50	0	0
7	魚高湯製作	20	30	50	0	0
8	西式蛋介紹	20	30	50	0	0
9	煎法國吐司	20	30	50	0	0
10	煎蛋捲	20	30	50	0	0
11	西班牙恩力蛋	20	30	50	0	0
12	迷迭香莎莎豬排	20	30	50	0	0
13	碳烤豬肋排	20	30	50	0	0
14	乳酪檸檬羊排	20	30	50	0	0
15	迷迭香烤雞腿	20	30	50	0	0
16	雞肉創意料理	20	30	50	0	0
17	豬肉創意料理	20	30	50	0	0
18	考試	20	30	50	0	0