

# 102-1 大葉大學 完整版課綱

## 基本資訊

課程名稱	中餐烹調與實習(一)	科目序號 / 代號	2075 / HOG1013
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2班
任課教師	陳俊華	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	必修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)5678 / M#113	授課語言別	中文

## 課程簡介

本課程旨在使學生了解中餐烹調的重要性及對烹調原料與設備有正確的認識與選用,並能烹調出衛生安全且美味可口的菜餚,作為往後就業的基礎.










## 課程大綱

中餐丙級技能檢定學術科

## 基本能力或先修課程

- 1.食物學
- 2.餐飲安全與衛生

## 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%	專題報告	期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 專業證照考取: 20%	加總: 100	10
專業知識與技能	20%	實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 專業證照考取: 20%	加總: 100	20
創新思考與解決問題能力	10%	專題報告	期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 專業證照考取: 20%	加總: 100	10
規劃與分析能力	10%	專題報告	期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 專業證照考取: 20%	加總: 100	10
基礎外語能力	10%	小組合作	期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 專業證照考取: 20%	加總: 100	10
經營管理知識與人文素養	10%	小組合作	期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 專業證照考取: 20%	加總: 100	10
持續學習新知識能力	10%	專題演講	期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 專業證照考取: 20%	加總: 100	10

人際溝通與團隊合作能力	10%	專題報告	期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 專業證照考取: 20%	加總: 100	10
服務學習與社會關懷能力	10%	專題報告	期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 實驗操作: 20% 專業證照考取: 20%	加總: 100	10

### 成績稽核

期末考: 20%  
 成品製作: 20%  
 實驗操作: 20%  
 課程參與度: 20%  
 專業證照考取: 20%

### 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
技能檢定完全寶典	文野出版社		文野	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	中餐實習教室安全講習及刀工示範 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	40	30	0	30	0
2	中餐丙級301A組	20	30	0	50	0
3	中餐丙級301B組	20	30	0	50	0
4	中餐丙級301C組	20	30	0	50	0
5	中餐丙級301D組	20	30	0	50	0
6	中餐丙級301E組	20	30	0	50	0
7	中餐丙級302A組	20	30	0	50	0
8	期中考	0	0	50	0	50
9	中餐丙級302B組	20	30	0	50	0

10	中餐丙級302C組	20	30	0	50	0
11	中餐丙級302D組	20	30	0	50	0
12	中餐丙級302E組	20	30	0	50	0
13	中餐丙級303A組	20	30	0	50	0
14	中餐丙級303B組	20	30	0	50	0
15	中餐丙級303C組	20	30	0	50	0
16	中餐丙級303D組	20	30	0	50	0
17	中餐丙級303E組	20	30	0	50	0
18	期末考	0	0	50	0	50

---