

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	2085 / HOB1010
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 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)ABCD / 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%	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
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
中餐丙級技術士技能 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		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	課程說明.分組.握刀法練習.基礎刀功練習(片.條.絲.丁.塊) & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	20	40	10	20	10
2	中秋節放假	20	40	10	20	10
3	中餐丙級301A	20	40	10	20	10
4	中餐丙級301B	20	40	10	20	10
5	雙十節放假中餐丙級	20	40	10	20	10
6	中餐丙級301C	20	40	10	20	10
7	301D	20	40	10	20	10
8	中餐丙級301E	20	40	10	20	10
9	中餐丙級302A	20	40	10	20	10
10	中餐丙級302B	20	40	10	20	10
11	中餐丙級302C	20	40	10	20	10
12	中餐丙級302D	20	40	10	20	10
13	中餐丙級302E	20	40	10	20	10
14	中餐丙級303A	20	40	10	20	10
15	中餐丙級303B	20	40	10	20	10
16	中餐丙級303C	20	40	10	20	10

17	中餐丙級303D	20	40	10	20	10
18	中餐丙級303E	20	40	10	20	10
