

102-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	烹調實務	科目序號 / 代號	2944 / RMM2056
開課系所	休閒事業管理學系	學制 / 班級	大學日間部3年1班
任課教師	郭木炎	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(五)5678 / M#113	授課語言別	中文

課程簡介

幫助學生瞭解中餐烹調方法之種類及其運用，期使學生熟悉各種烹調方法之特性及菜餚特色。

課程大綱

單元一、廚房設備與鍋爐使用操作介紹

單元二、火候的烹調與運用

單元三、冷菜烹調法「拌」、「醃」、「凍」介紹與菜餚示範

單元四、「煮」、「燒」之介紹與菜餚製作示範

單元五、「汆」、「涮」、「灼」之介紹與菜餚製作示範

單元六、「蒸」、「扣」之介紹與菜餚製作示範

單元七、「炸」之介紹與菜餚製作示範（一）

單元八、「炸」之介紹與菜餚製作示範（二）

單元九、「炒」之介紹與菜餚製作示範（一）

單元十、「炒」之介紹與菜餚製作示範（二）

單元十一、「溜」之介紹與菜餚製作示範

單元十二、「爆」之介紹與菜餚製作示範

單元十三、「燜」、「扒」之介紹與菜餚製作示範

單元十四、「燴」、「燉」之介紹與菜餚製作示範

單元十五、「煲」、「燻」之介紹與菜餚製作示範

單元十六、「烤」、「焗」之介紹與菜餚製作示範

單元十七、「煎」、「貼」之介紹與菜餚製作示範

單元十八、「拔絲」、「掛霜」、「蜜汁」之介紹與菜餚製作示範

基本能力或先修課程

餐廳管理

課程與系所基本素養及核心能力之關連

- 📦 休閒專業
 - 規劃管理
 - 領導力
- 📦 實務執行
 - 問題解決
- 📦 創新思考
 - 國際觀
- 📦 自我調適學習
 - 企業倫理
- 📦 表達溝通

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 】
休閒專業	30%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 成品製作: 10% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	30
實務執行	30%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 成品製作: 10% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	30
創新思考	10%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 成品製作: 10% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	10
自我調適學習	10%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 成品製作: 10% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	10

表達溝通	20%	實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 成品製作: 10% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	20
------	-----	-----------------	--	---------	----

成績稽核

期中考: 30%

期末考: 30%

課程參與度: 20%

成品製作: 10%

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
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
餐旅叢書中餐系列丙級	文野出版社			0
丙級中餐烹調	編輯小組			0
中餐烹調實習	李之恩、李阿金、施如意			0

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	課程簡介與綜合說明 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	10	20	0	60	10
2	肉絲炒飯條(301E)	10	20	0	60	10
3	培根炒青江菜、皮蛋蔥花拌豆腐(301A)	10	20	0	60	10
4	粉蒸肉片、香菇炒飯條(301A)	10	20	0	60	10
5	醬汁吳郭魚、蘿蔔干煎蛋(302B)	10	20	0	60	10
6	乾煎鱸魚、青椒炒雞柳(303C)	10	20	0	60	10
7	韭菜涼拌豆芽、三絲炒咖哩米粉(303C)	10	20	0	60	10
8	茄汁燴肉片、蘆筍炒蝦仁(301B)	10	20	0	60	10
9	期中考; 紅燒肉塊、香菇扒青江菜(301D)	10	20	0	60	10
10	蒜泥蒸魚、培根四季豆、鳳梨肉鬆炒飯(302C)	10	20	0	60	10
11	煎黑胡椒雞脯、肉片燴絲瓜、素料炒米粉(303D)	10	20	0	60	10

12	紅燒筍尖、皮蛋紫菜拌豆腐、銀芽炒板條(301C)	10	20	0	60	10
13	三色炒雞絲、麵托絲瓜條、蘿蔔絲蝦米炒米粉(303A)	10	20	0	60	10
14	蘿蔔乾雞粒炒飯、鳳梨糖醋小排、培根煎蛋(302E)	10	20	0	60	10
15	木耳豆包炒高麗菜絲、芋頭燒小排、蝦皮煎蛋(302A)	10	20	0	60	10
16	開陽炒板條、鹹蛋炒青江、竹筍爆三丁(301B)	10	20	0	60	10
17	香葉魚塊湯、炒咕啫雞脯、雙鮮涼拌豆芽(303B)	10	20	0	60	10
18	烹調器具清洗，環境大掃除。	10	20	0	60	10