

102-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

| | | | |
|-----------|-----------------|------------|----------------|
| 課程名稱 | 中餐烹調與實習(二) | 科目序號 / 代號 | 1864 / HOG1017 |
| 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1班 |
| 任課教師 | 彭建治 | 專兼任別 | 專任 |
| 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 | (一)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
- 3.中餐烹調與實習()

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 | 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20% | 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 | 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20% | 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 | 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20% | 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 | 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20% | 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 | 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20% | 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 | 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20% | 加總: 100 | 10 |

| | | | | | |
|-------------|-----|--------------------------------|--|---------|----|
| 持續學習新知識能力 | 10% | 講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作 | 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20% | 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 | 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20% | 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 | 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20% | 加總: 100 | 10 |

成績稽核

期中考: 20%

期末考: 20%

成品製作: 20%

課程參與度: 20%

小組合作狀況: 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 |
|-------------------|-------|----|-----|-----|
| 丙級中餐烹調技術士技能檢定完全寶典 | 文野出版社 | | 文野出 | 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 | 302-C2、C5、C6 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 2 | 302-D1、D3、D4 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |

| | | | | | | |
|----|----------------|----|----|----|----|---|
| 3 | 302-D2、 D5、 D6 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 4 | 302-E1、 E3、 E4 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 5 | 302-E2、 E5、 E6 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 6 | 303-A1、 A2、 A3 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 7 | 303-A4、 A5、 A6 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 8 | 303-B1、 A2、 A3 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 9 | 期中考 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 10 | 303-B4、 B5、 B6 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 11 | 303-C1、 A2、 A3 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 12 | 303-C4、 C5、 C6 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 13 | 303-D1、 A2、 A3 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 14 | 303-D4、 D5、 D6 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 15 | 303-E1、 A2、 A3 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 16 | 303-E4、 E5、 E6 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 17 | 打掃廚房 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
| 18 | 期末考 | 15 | 30 | 15 | 40 | 0 |
