

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	1964 / HOB1013
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	張得峰	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	(四)ABCD / M#113	授課語言別	中文

課程簡介

教學目標一、了解烹調的基本知識。二、培養食物選購及烹飪的基本技巧。三、熟練各種烹調設備的正常操作。四、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。五、啟發學習烹調的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。










課程大綱

課程大綱1. 課目概要：一、廚房衛生與安全：1.衛生知識的認識。2.廚房消防安全的常識。二、烹調器具的認識與維護：1.烹調器具的認識。2.烹調器具的使用。3.烹調器具的維護與管理。三、食品的分類與選購：1.肉類各部份的認識與選擇。2.海鮮類的選擇。3.蛋類與乳類的選擇。4.蔬菜與水果類的選擇。5.粉類的選擇。6.乾貨類的選擇。7.加工食品類的選擇。四、食物的儲存：1.食品的儲存原則。2.食品的儲存方法。五、調味料與辛香料的認識：1.常用的調味料。2.常用的辛香料。六、食物烹調前的處理與洗滌：1.原料的處理。2.各類食物的洗滌方式。七、基本切割法：1.蔬菜類的切割。2.魚鮮類的切割。3.豬肉類的切割。4.牛肉類的切割。5.家禽類的切割。八、常用的烹調法：煮、川、拌、蒸、扣、扒、炒、爆、煎、炸、燴、羹、溜、滷、燒、燜、燉、焗、煨、燻、烤、焗、貼、凍、拔等。九、烹調法的實作

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	15%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 10% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	15
專業知識與技能	20%		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 10% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 20%	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: 10% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 20%	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: 10% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
基礎外語能力	5%		小組討論	期中考: 10% 期末考: 20% 課程參與度: 10% 小組合作狀況: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	5
經營管理知識與 人文素養	10%		小組討論	分組報告: 20% 期中考: 10% 期末考: 20% 課程參與度: 10% 小組合作狀況: 20% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10

持續學習新知識能力	10%	實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 10% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 30% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
人際溝通與團隊合作能力	10%	小組合作	分組報告: 30% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 30% 口頭報告: 20%	加總: 100	10
服務學習與社會關懷能力	10%	專題報告	課程參與度: 20% 小組合作狀況: 30% 口頭報告: 30% 書面報告: 20%	加總: 100	10

成績稽核

小組合作狀況: 22%
 成品製作: 19.5%
 課程參與度: 18.5%
 期末考: 16%
 期中考: 8%
 口頭報告: 7%
 分組報告: 5%
 書面報告: 4%

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
技能檢定完全寶典	文野編輯部		文野出版社	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	分組/操作安全及注意事項/評分標準及方式 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	20	20	0	60	0
2	丙照術科試題302D	20	20	0	60	0

3	丙照術科試題302D	20	20	0	60	0
4	丙照術科試題302E	20	20	0	60	0
5	丙照術科試題302E	20	20	0	60	0
6	丙照術科試題303A	20	20	0	60	0
7	丙照術科試題303A	20	20	0	60	0
8	丙照術科試題303B	20	20	0	60	0
9	期中考	20	20	0	60	0
10	丙照術科試題303B	20	20	0	60	0
11	丙照術科試題303C	20	20	0	60	0
12	丙照術科試題303C	20	20	0	60	0
13	丙照術科試題303D	20	20	0	60	0
14	丙照術科試題303D	20	20	0	60	0
15	丙照術科試題303E	20	20	0	60	0
16	丙照術科試題303E	20	20	0	60	0
17	術科模擬考	20	20	0	60	0
18	期末考	20	20	0	60	0
