

## 103-2 大葉大學 完整版課綱

### 基本資料

課程名稱	中餐烹調與實習(二)	科目序號/代號	1451 /HOG1017
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(四)5678 /M#113
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	彭建治 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 餐旅管理學系 / 1年1班		

### 課程簡介與目標

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	修畢餐旅管理相關課程 修畢專業與技能課程 創新力與思考力 規劃與分析能力 外語能力檢定通過 管理相關知識能力 相關證照取得 實習課程參與度 服務學習參與度	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	加總: 100	10

持續學習新知識	10	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	加總: 100	10

### 成績稽核

課程參與度: 30%

成品製作: 30%

期中考: 15%

期末考: 15%

作業: 10%

### 書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
自編教材	中餐丙級術科	彭建治

### 上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	302B示範 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
2	302B實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
3	302C示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
4	302C實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
5	302D示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
6	302D實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
7	302E示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
8	302E實作	實務操作(實驗、上機或實習等)

9	期中考	講述法
10	303A示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
11	303A實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
12	303B示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
13	303B實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
14	303C示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
15	303C實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
16	303D示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
17	303D實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
18	期末考	講述法