101-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	中餐烹調與實習	科目序號 / 代號	1668 / HOB1003
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 / 4	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)ABCD / M#113 (四)E / M#113	授課語言別	中文

課程簡介

讓學生了解中國各菜系的分佈及特點。
瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。
認識與學習調味料的運用。
使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。
培養食物選購及烹飪的基本技巧。
建立良好的餐飲衛生與安全習慣。
啟發學習烹飪興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。

課程大綱

一、中餐教室守則及環境區域。
二、各項器具介紹及使用示範。
三、中式經典菜餚典故介紹。
四、實作：廣東、四川、湖南、廣西、潮洲、台灣等地方菜色。
五、常用之介紹各基本烹調法。
六、烹調法之實習。
?：餛飩湯、蒜泥白肉..等。蒸：蛤蟟蒸蛋…等。炒：番茄炒蛋…等。炸：酥炸腰果…等。爆：蔥爆牛肉…等。扒：香菇扒清江…等。燒：乾燒明蝦…等。燴：燴蝦球…等。溜：醋溜蝦球…等。

基本能力或先修課程

食物學、營養學
必需到圖書館運用圖書館搜尋相關資料或借用專業圖書至少二次

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%		講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 15% 期末考(肯學): 15% 課程參與度(肯學): 20% 成品製作(肯做): 20% 實驗操作(肯做): 20%	加總: 100	15
專業知識與技能	15%		講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 15% 期末考(肯學): 15% 課程參與度(肯學): 20% 成品製作(肯做): 20% 實驗操作(肯做): 20%	加總: 100	15
創新思考與解決問題能力	20%		講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 15% 期末考(肯學): 15% 課程參與度(肯學): 20% 成品製作(肯做): 20% 實驗操作(肯做): 20%	加總: 100	20

規劃與分析能力	20%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 15% 期末考(肯學): 15% 課程參與度(肯學): 20% 成品製作(肯做): 20% 實驗操作(肯做): 20%	加總: 100	20
經營管理知識與人文素養	15%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 15% 期末考(肯學): 15% 課程參與度(肯學): 20% 成品製作(肯做): 20% 實驗操作(肯做): 20%	加總: 100	15
持續學習新知能力	15%	講述法	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 15% 期末考(肯學): 15% 課程參與度(肯學): 20% 成品製作(肯做): 20% 實驗操作(肯做): 20%	加總: 100	15

成績稽核

成品製作(肯做): 20.00%
實驗操作(肯做): 20.00%
課程參與度(肯學): 20.00%
期中考(肯學): 15.00%
期末考(肯學): 15.00%
小考(肯學): 10.00%

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
中餐烹調丙級技術士技能檢定學術科必勝寶典	華格納出版社		華格納	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	課程介紹與分組,丙級術科應檢相關須知					
2	丙級術科應檢相關須知					
3	301A組示範與實作					
4	301B組示範與實作					
5	301C組示範與實作					
6	301D組示範與實作					
7	301E組示範與實作					
8	302A組示範與實作					
9	302B組示範與實作					
10	302C組示範與實作					
11	302D組示範與實作					
12	302E組示範與實作					
13	303A組示範與實作					
14	303B組示範與實作					
15	303C組示範與實作					
16	303D組示範與實作					
17	303E組示範與實作					
18	重點菜餚複習與實作					