

108-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	西餐烹調與實習(一)	科目序號/代號	2736 /BMB1030
必選修/學分數	必修 /3	上課時段/地點	(一)ABCD /M#1133
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	余姁靜 / 兼任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	進修學士班 / 烘焙暨飲料調製進修學士學位學程 /2年1班		

課程簡介與目標

提升學生在西餐烹調技術與餐飲衛生觀念，建立正確烹飪相關知識，能熟練西餐烹調相關實務。在課程學習過程中，習得餐飲操作的相關技能，以利將來就業時能提昇工作效率與品質，並培養對西餐料理烹飪之技巧與運用。








課程大綱

- 1.了解西餐烹飪心備的相關專業知識、技能 與理念
- 2.了解西餐的起源與特色
- 3.熟練各種食物材料切割技巧
- 4.熟練西餐基本烹飪技巧
- 5.養成良好衛生習慣及工作習慣

基本能力或先修課程

基礎廚藝

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
-  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 】
專業知識與技能	20	修畢專業與技能課程	實務操作(實 驗、上機或 實習等) 講述法 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 成品製作: 10% 實驗紀錄: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	20
創新思考與解決 問題能力	20	創新力與思考力	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	課程參與度: 20% 期末考: 20% 期中考: 20% 成品製作: 10% 上課筆記: 10% 書面報告: 10% 實驗紀錄: 10%	加總: 100	20
基礎外語能力	10	外語能力檢定通過	講述法 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 書面報告: 10% 實驗紀錄: 10% 成品製作: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	10	管理相關知識能力	實務操作(實 驗、上機或 實習等) 講述法 小組合作	課程參與度: 20% 期末考: 20% 期中考: 20% 成品製作: 10% 上課筆記: 10% 書面報告: 10% 實驗紀錄: 10%	加總: 100	10
持續學習新知識 能力	10	持續學習新知識能力	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	課程參與度: 20% 期末考: 20% 期中考: 20% 成品製作: 10% 實驗紀錄: 10% 書面報告: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	10

人際溝通與團隊合作能力	20	實習課程參與度	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	課程參與度: 20% 期末考: 20% 期中考: 20% 成品製作: 10% 上課筆記: 10% 書面報告: 10% 實驗紀錄: 10%	加總: 100	20
服務學習與社會關懷能力	10	服務學習參與度	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: 10% 實驗紀錄: 10% 書面報告: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	10

成績稽核

期中考: 20%
 課程參與度: 20%
 期末考: 20%
 成品製作: 10%
 實驗紀錄: 10%
 書面報告: 10%
 上課筆記: 8%
 課堂討論: 2%

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	西餐烹調	余姵靜

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	雞高湯 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) & 交通安全宣導	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
2	田園蔬菜湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
3	魚高湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
4	傳統法式雞肉奶油燴飯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作

5	火腿起士舒芙蕾	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作
6	杜巴理夫人風奶油濃湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作
7	迪格雷風比目魚菲力 佐水煮橄欖球狀馬鈴薯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作
8	期中考	實務操作(實驗、上機或實習等)
9	粉煎鯛魚水煮橄欖球狀馬鈴薯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作
10	紅酒燉牛肉	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作
11	乳酪泡芙	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
12	維也納香煎火雞肉片 佐多菲內風焗烤	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作
13	烤小羊肋排佐香煎馬鈴薯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作
14	烤雞佐魔鬼風醬汁及番茄醬汁	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作
15	義大利麵捲佐菠菜及番茄醬汁	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作
16	法式燻鮭魚炒蛋	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作
17	烤鴨佐馬鈴薯絲餅及烤蔬菜	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作
18	期末考	實務操作(實驗、上機或實習等)