

109-1 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	廣東菜烹調與實習(一)	科目序號/代號	2384 /HOG3034
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(三)1234 /M#1136
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	大學日間部 / 餐旅管理學系 /3年2班		
Office Hour / 地點	n.a.		

課程簡介與目標

以廚藝技能養成為發展主軸

一、具備廚藝的專業技能:

二、培養菜色開發與盤飾的能力:

三、發展餐飲相關產業的能力:

四、培養領導、溝通、協調與終身學習的能力:

課程大綱

本課程中將詳細解說示範廣東菜中所用的高湯、沾醬、炒醬、醬料等的製做與運用。

並採用無限制操作方式，讓學生能充分發揮烹飪相關能力。

藉此課程讓學生瞭解廣式料理的種類，加強學生的各種烹調技巧與方法。

希望能引導學生了解、滿足並進一步創造消費者的需求。

課程內容將包含菜餚實作、分組練習、成本控制、菜單設計。

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(一)

4.中餐烹調與實習(二)

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  培養餐旅專業知識
 -  培養餐旅專業技能
 -  餐旅規劃與分析之能力
 -  履行公民責任的能力
 -  人際溝通與團隊合作能力
 -  專業服務態度與職場倫理
 -  經營管理與創新能力
 -  基礎餐旅外語及國際化能力
-

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 】
培養餐旅專業知識	20	修習餐旅管理相關課程 修習專業與技能課程	實務操作(實 驗、上機或 實習等)	課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 10% 期末考: 30% 書面報告: 20%	加總: 100	20
培養餐旅專業技能	20	培育專業與技能課程 通過餐旅專業技能證照	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% 書面報告: 10% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	20
餐旅規劃與分析 之能力	10	創新力與思考力 規劃與分析能力	實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 小組合作狀況: 15% 成品製作: 15% 書面報告: 15%	加總: 100	10
人際溝通與團隊 合作能力	10	分組學習合作能力 團體合作參與程度	實務操作(實 驗、上機或 實習等)	成品製作: 15% 課程參與度: 20% 期末考: 20% 期中考: 20% 小組合作狀況: 10% 書面報告: 15%	加總: 100	10
專業服務態度與 職場倫理	10	校外實習(一) 校外實習(二)	實務操作(實 驗、上機或 實習等)	成品製作: 15% 課程參與度: 15% 期末考: 20% 期中考: 30% 小組合作狀況: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10

經營管理與創新能力	10	持續學習能力分析能力及創新能力	實務操作(實驗、上機或實習等)	成品製作: 15% 課程參與度: 15% 期末考: 20% 期中考: 30% 小組合作狀況: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10
基礎餐旅外語及國際化能力	10	外語能力檢定通過	實務操作(實驗、上機或實習等)	專業證照考取: 30% 成品製作: 20% 期末考: 25% 期中考: 25%	加總: 100	10
履行公民責任的能力	10	服務時數50小時	實務操作(實驗、上機或實習等)	成品製作: 20% 課程參與度: 10% 期末考: 10% 專業證照考取: 50% 期中考: 10%	加總: 100	10

成績稽核

期末考: 21.5%
 期中考: 17.5%
 成品製作: 16%
 課程參與度: 15.5%
 書面報告: 11%
 小組合作狀況: 10.5%
 專業證照考取: 8%

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	廣東菜烹調與實習	張得峰

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	1-餐飲設備認識及保養 2-廚房安全要求與須知 3-工作操作檯要點 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) & 交通安全宣導	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
2	牛肉麵 蔥餡餅	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作

3	三鮮鍋巴	炸元寶(角仔)	魚香烘蛋	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
4	麻辣雞煲	青蒜炒臘片	石榴球	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
5	農家小炒肉	豆瓣魚	百花油條	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
6	避風塘炒蝦	沙嗲肥牛粉絲煲	糖不甩	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
7	酸菜魚捲	香辣蛋	蘿蔔絲酥餅	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
8	水煮牛肉	魚香肉絲	芋頭餅	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
9	期中考			實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
10	咖哩魚蛋	香菇滑雞煲仔飯	三湘豆腐	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
11	香芒牛肉	釀鳳翅	紅油雲吞	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
12	港式海鮮粥	麻辣鴨	黑糖馬拉糕	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
13	糯米雞	脆皮燒肉	薑汁撞奶	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
14	香辣韮菜魚蛋蘿蔔	樟茶鴨	荷葉餅	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
15	雞絲拉皮	芒果椰汁西米露	黑椒豬扒飯	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
16	期末考			實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
17	學習成果展			實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
18	期末清潔整理			實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作