

# 110-1 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  | 0591 /HOG1019   |
| 必選修/學分數          | 必修 /3   | 上課時段/地點  | (二)5678 /M#1132 |
| 授課語言別            | 中文  | 成績型態     | 數字              |
| 任課教師 / 專兼任別      | 余姁靜 / 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   |          |                 |
| Office Hour / 地點 | (二) 13:20~14:10、(二) 14:20~15:10、(二) 15:20~16:10、(二) 16:20~17:10 / m#113 |          |                 |
| 協同授課教師           | n.a.  |          |                 |

## 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

- 1 具備食品營養相關之健康科學專業知識
- 2 具有健康飲食產業之行銷與經營能力
- 3 具基礎餐飲技術能力
- 4 專業簡報能力

## 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



## 教學計畫表

| 系所核心能力      | 權重(%)<br>【A】 | 檢核能力指標(績效指標)            | 教學策略                   | 評量方法及配分<br>權重  | 核心能力<br>學習成績<br>【B】 | 期末學習<br>成績<br>【C=B*A】 |
|-------------|--------------|-------------------------|------------------------|--|---------------------|-----------------------|
| 培養餐旅專業知識    | 20           | 修習餐旅管理相關課程<br>修習專業與技能課程 | 講述法<br>實務操作(實驗、上機或實習等) | 成品製作: 20%<br>期末考: 30%<br>期中考: 30%<br>分組報告: 10%<br>小組合作狀況:<br>10% | 加總: 100             | 20                    |
| 培養餐旅專業技能    | 30           | 培育專業與技能課程<br>通過餐旅專業技能證照 | 講述法<br>實務操作(實驗、上機或實習等) | 成品製作: 20%<br>期末考: 30%<br>期中考: 30%<br>分組報告: 10%<br>小組合作狀況:<br>10% | 加總: 100             | 30                    |
| 人際溝通與團隊合作能力 | 20           | 分組學習合作能力<br>團體合作參與程度    | 講述法<br>實務操作(實驗、上機或實習等) | 分組報告: 10%<br>期中考: 30%<br>期末考: 30%<br>成品製作: 20%<br>小組合作狀況:<br>10% | 加總: 100             | 20                    |
| 專業服務態度與職場倫理 | 30           | 校外實習(一)<br>校外實習(二)      | 講述法<br>實務操作(實驗、上機或實習等) | 分組報告: 10%<br>期中考: 30%<br>期末考: 30%<br>成品製作: 20%<br>小組合作狀況:<br>10% | 加總: 100             | 30                    |

## 成績稽核

期中考: 30%

期末考: 30%

成品製作: 20%

分組報告: 10%

小組合作狀況: 10%

書籍類別

書名

作者

自編教材

自編教材

自編教材

上課進度

| 週次 | 教學內容  | 教學策略                  |
|----|---|-----------------------|
| 1  | 課程介紹 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)<br>& 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) & 交通安全<br>全宣導 | 講述法                   |
| 2  | 西餐基本刀工及割法介紹   | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 3  | 西式菜單的設計與認識  | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 4  | 酒類的認識與應用(葡萄酒、 烹調用酒、 佐餐酒)  | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 5  | 西餐實作：巧克力慕思、 青豆仁濃湯附麵包  | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 6  | 西餐實作：巧克力慕思、 青豆仁濃湯附麵包  | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 7  | 西餐實作：鮪魚沙拉三明治、 德式馬鈴薯沙拉   | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 8  | 西餐實作：煎鱸魚排附圓柱馬鈴薯泥、 港式培根捲   | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 9  | 期中考   | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 10 | 西餐實作：美式華爾道夫沙拉、 義大利肉醬麵   | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 11 | 西餐實作：煎恩利蛋、 奶油洋菇濃湯   | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 12 | 西餐實作：紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵、 義大利蔬菜湯  | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 13 | 西餐實作：義式海鮮飯、 匈牙利牛肉   | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 14 | 西餐實作：總匯三明治附薯條、 蛋黃醬通心麵沙拉   | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 15 | 西餐實作：火腿乳酪恩利蛋、 洋菇煎豬排   | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 16 | 西餐實作：曼哈頓蛤蜊巧達湯、 炒蛋附炒洋菇片  | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 17 | 西餐實作：西餐烹調食材分類、 香料及調味品的選購及<br>儲存                                     | 講述法、 實務操作(實驗、 上機或實習等) |
| 18 | 期末考   | 實務操作(實驗、 上機或實習等)      |