

110-1 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	義式料理烹調與實習(一)	科目序號/代號	0595 / HOG2043
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(二)1234 / M#1132
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	余姵靜 / 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 / 2年1班		
Office Hour / 地點	(三) 15:20~16:10、(三) 16:20~17:10、(五) 13:20~14:10、(五) 14:20~15:10 / H336		
協同授課教師	n.a.		

課程簡介與目標

理解義式料理的基礎材料，設備及器具的認識，衛生與安全的重要性，從廚藝基礎開始，切割刀工，基本烹飪法，傳統的基本菜式。基礎準備工作，基本刀工，標準菜式烹飪。

課程大綱

本課程大綱教師得依實際教學進度及學生學習情況進行調整

基本能力或先修課程

基本刀工、餐飲衛生觀念、廚務知識

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	5	修習餐旅管理相關課程 修習專業與技能課程	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期末考: 30% 成品製作: 20% 期中考: 30% 分組報告: 10% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	5
培養餐旅專業技能	45	培育專業與技能課程 通過餐旅專業技能證照	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 30% 分組報告: 10% 期末考: 30% 小組合作狀況: 10% 成品製作: 20%	加總: 100	45
餐旅規劃與分析 之能力	15	創新力與思考力 規劃與分析能力	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	分組報告: 10% 期中考: 30% 成品製作: 20% 期末考: 30% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	15
人際溝通與團隊 合作能力	8	分組學習合作能力 團體合作參與程度	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	成品製作: 20% 期末考: 30% 期中考: 30% 分組報告: 10% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	8
專業服務態度與 職場倫理	12	校外實習(一) 校外實習(二)	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	成品製作: 20% 期末考: 30% 期中考: 30% 分組報告: 10% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	12
經營管理與創新 能力	8	持續學習能力 分析能力及創新能力	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	成品製作: 20% 期末考: 30% 期中考: 30% 分組報告: 10% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	8

基礎餐旅外語及國際化能力	2	外語能力檢定通過	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	2
履行公民責任的能力	5	服務時數50小時	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	5

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 (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	自編教材	自編教材

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	認識義大利基礎材料 & 智財權宣導(含告知學生應使用 正版教科書) & 交通安全宣導 & 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)
2	普恰達蕃茄開胃菜 & 油封鮪魚開味菜 義大利煎蛋	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
3	新鮮乳酪蕃茄&羅馬里肌檸檬酸豆鮪魚醬開胃	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
4	經典玉米糕與羅勒炒磨菇	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
5	經典義大利湯 + 義大利麵疙瘩 & 炸乳酪杜蘭小麥粉	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
6	如何製做羅勒醬 羅勒青醬義大利麵 Linguine Aglio Olio Vongole 蒜橄欖油煎蛤蜊蝦義大利麵	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
7	如何製作義大利麵疙瘩	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)

8	期中考每組 每組抽籤一張套餐	實務操作(實驗、上機或實習等)
9	義大利手工義大利麵與餃子內餡示範的種類 Ravioli Tortellini Pansoti	講述法、 實務操作(實驗、上機或實習等)
10	如何制作義大利茄醬 坡隆那肉醬麵 Fettuccini Bolognese AMATRICE SPAGHETTI (SPAGHETTI ALL ' AMATRICIANA 金錢蕃茄義大利麵	講述法、 實務操作(實驗、上機或實習等)
11	肉醬千層麵示範 & 菠菜雞肉麵捲示範	講述法、 實務操作(實驗、上機或實習等)
12	Fresh Pasta Spaghetti Carbonara 奶油培根蛋黃麵 佛卡 恰 麵包Focaccia and Pizza Dough	講述法、 實務操作(實驗、上機或實習等)
13	如何烹飪基礎燉飯與創新 Italian Risotto and Rice Balls	講述法、 實務操作(實驗、上機或實習等)
14	橄欖燴魚&小考驗收義大利麵料理	講述法、 實務操作(實驗、上機或實習等)
15	Ossobuco / Piccata Milanese 米蘭燉小牛膝 義式酸豆 檸 檬燴雞胸	講述法、 實務操作(實驗、上機或實習等)
16	廚房大掃除	實務操作(實驗、上機或實習等)
17	學期心得報告	講述法
18	期末考 抽籤一道菜實作一道菜	實務操作(實驗、上機或實習等)