

# 110-1 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	0601 / HOG3034
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(一)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 / 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 / 3年1班		
Office Hour / 地點	n.a.		
協同授課教師	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)

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	講述法 小組討論 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	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	小組合作	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	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	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	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	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	10
專業服務態度與 職場倫理	10	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	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	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	10

基礎餐旅外語及國際化能力	10	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	10
履行公民責任的能力	10	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	10

### 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	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 & 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	蠔汁嫩雞片 / 蝦仁燴飯 / 臘味什錦炒飯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
3	紅糟燒肉 / 五柳燴鮮魚 / 土豆雞絲	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
4	雞絲芙蓉羹 / 臘味鮮筍蘿蔔糕 / 西芹拌干絲	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
5	粉蒸排骨 / 椒鹽花枝酥 / 醋拌木耳	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
6	腐乳炸雞 / 家常燒豆腐 / 薑蔥炒魚球	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
7	糖醋瓦片魚 / 肉末茄子煲 / 金菇牛肉粉絲	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)

8	蘋果生菜蝦鬆 / 麻辣雞丁 / 香菇素燴	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
9	期中考	實務操作(實驗、上機或實習等)
10	五香排骨酥 / 蔬菜烘蛋 / 白玉蟹肉卷實務	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
11	蟹黃豆腐 / 油燜雙冬 / 紅麴荔枝肉	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
12	天蠶蝦捲 / 鼓椒牛肉 / 醬燒佛手筍	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
13	油淋脆皮雞 / 酒釀燒魚 / 麻辣金銀蛋	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
14	麻油糯米雞 / 蒜酥軟殼蟹 / 茄子豆腐煲	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
15	廣東炒麵/燒賣	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
16	期末考	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
17	成果展發表	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
18	期末清潔整理	小組合作