

美和科技大學



餐旅管理系

課程規範

課程名稱：

西餐烹調實務 II

中華民國 114 年 08 月制定

1. 課程基本資料：

| | | | |
|---------|----------|-----------------------------|-----|
| 科目名稱 | 中文 | 西餐烹調實務 II | |
| | 英文 | Western cooking practice II | |
| 適用學制 | 五年制專科日間部 | 必選修 | 必修 |
| 適用部別 | 日間部 | 學分數 | 4/4 |
| 適用系科別 | 五專餐旅管理科 | 學期/學年 | 一學期 |
| 適用年級/班級 | 五專餐旅四甲 | 先修科目或先備能力 | |

2. 餐旅管理系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

| | | |
|------|------|---------------------------------------|
| 專業職能 | 就業途徑 | 職能 |
| | 餐飲管理 | P1 執行高品質的餐飲服務 |
| | 餐飲管理 | P2 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序、以維持安全的工作環境 |
| | 餐飲管理 | P3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量 |
| | 餐飲管理 | P4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據 |
| | 餐飲管理 | P5 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務 |
| | 餐飲管理 | P6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度 |
| | 餐飲管理 | P7 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略 |
| | 餐飲管理 | P8 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。 |
| | 旅館管理 | P9 執行旅館客戶接待與服務業務。 |
| | 旅館管理 | P10 執行旅館房務業務，維持旅館環境整體清潔。 |
| | 旅館管理 | P11 執行旅館餐飲業務，確保提供客戶高品質餐飲服務。 |
| | 旅館管理 | P12 整合旅館內部不同部門與事業單位的執行功能，以提供客戶高品質服務。 |
| | 旅館管理 | P13 分析資訊以規劃、執行行銷活動，推廣旅館業務。 |
| | 旅館管理 | P14 確保顧客和財產受到保護，以降低損失和法律責任。 |

3. 課程對應之 UCAN 職能

| 課程 \ 職能 | 專業職能 M | 專業職能 A |
|-----------|-------------|--------|
| 西餐烹調實務 II | P2、P3、P4、P5 | P7、P11 |

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

- 建立餐飲衛生安全的基本觀念，並落實廚房實務的衛生管理。
- 烹調器具的認識與維護：烹調器具的認識、烹調器具的使用及烹調器具的維護與管理。
- 生鮮食材的認識與處理技巧、熟悉食材的特質與選購的基本概念，進而提升烹調技巧。
- 調味料與辛香料的認識：基礎與複合式調味料的認識常用的辛香料。
- 食物烹調前的處理與洗滌：原料的處理、各類食物的洗滌方
- 基礎刀工之加強：減少食物損耗，基礎工之穩紮穩打。
- 介紹正確的烹飪方式及技巧，對火候大小及烹調時間的掌控。
- 菜餚烹調製作流程及如何裝盤、擺飾、器皿選擇應注意事項。
- 對季節食材能正確的選擇、採用。

5. 課程描述

5.1 課程說明

本課程目的主要建構學生熟悉西式各類基本烹調技巧外，實際操作並發揮團隊精神、榮譽心之培養，建設學生從業心態與職業道德，穩紮穩打基礎功，且能熟悉西餐廚房人員整體管理與操作流程，來培育出專業化、國際化之廚房從業人員。

5.2 課程綱要

本課程規劃內容綱要及課程設計養成之職能：

| 週次 | 課程內容規劃 | 課程設計養成之職能 | 時數 |
|----|------------------------------|-------------|-----|
| 1 | 課程介紹、教學內容、教學方式、進出廚房規定與學習評量方式 | P2、P7、P11 | 4 |
| 2 | 期初工廠保養、辛香料認識 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 3 | 酥炸三明治、甜甜圈 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 4 | 補假 | N/A | N/A |
| 5 | 中秋節 | N/A | N/A |
| 6 | 啤酒麵糊炸魚條佐塔塔醬、西班牙油條 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 7 | 米蘭式豬排與酥炸薯餅 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 8 | 焗烤香料奶油淡菜、辛香烤雞胸 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 9 | 期中考週/大掃除/期中作業繳交 | P2、P7、P11 | 4 |
| 10 | 焗烤洋芋、西班牙海鮮飯 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 11 | 義大利麵：紅醬、清炒 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 12 | 義大利麵：青醬、白醬 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 13 | 白酒燴雞附炒麵疙瘩 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 14 | 紅酒燉牛肉、奶油泡芙 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 15 | 開胃點心、蘋果塔 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 16 | 聖誕節慶 爐烤全雞佐季節水果醬 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 17 | 刀工測驗 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 18 | 期末考週/大掃除/期末作業繳交 | P2、P7、P11 | 4 |

5.3 教學活動

- A. 介紹西式廚房作業與器皿認識、刀具與鍋具等器材設備正確使用方法。
- B. 西式廚務人員應具備條件與工作職掌範圍瞭解。
- C. 並融入在地食材。
- D. 熟悉各項烹調法，並了解火候之掌控，在不同食材上之運用
- E. 瞭解食材如何驗收與辨別新鮮食材。
- F. 落實廚房實務的衛生管理
- G. 採用小組分組來發揮團隊精神，培養敬業精神

6. 成績評量方式

期中成績百分比：30%

期末成績百分比：30%

平時成績百分比：40%

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象：

成績欠佳之學生：凡期中考成績落於班級成績後 30%，或期中考成績不及格之學生，提供課業輔導。

有特別學習需求之學生：因其他特殊學習需求，學生有個別需要深入了解本科目更深入的學習內容、特殊主題或進階應用有興趣者，

提供深度課業輔導。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

課業輔導與補救教學的實施方式：

互助教學：建立小組同儕學習制度，將學生予以分組，並於每組中安排成績優異的學生擔任組長，以隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度，並可此形成互相觀摩學習的讀書風氣。

課後輔導：由授課教師於課輔時間（Office Hours），幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導。

補救教學：授課教師額外指定成績欠佳學生，進行課後作業練習，使其能在不斷的練習中獲得進步。

7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- ◆ 輔導時間：(一~五)11:40-12:50

- ◆ 輔導老師聯繫方式：

- (1). 授課教師：楊淳樑 講師

- (2). 校內分機：#6607

- (3). 授課教師 email：x00011227@meiho.edu.tw

- (4). 教師研究室：美和大樓 6F