

美和科技大學



餐旅管理系

課程規範

課程名稱：

基礎中餐烹調

中華民國 115 年 01 月制定

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	基礎中餐烹調	
	英文	Practice of Basic Chinese Cooking	
適用學制	四年制學院日間部	必選修	必修
適用部別	日間部	學分數	3
適用系科別	四技餐旅管理系	學期/學年	學期
適用年級/班級	四技餐旅一甲	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。

	就業途徑	職能
	專業職能	餐飲管理
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
基礎中餐烹調	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 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 P6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度 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	P1 執行高品質的餐飲服務 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 P8 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務

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：

本課程目的主要建構學生熟悉中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，且能熟悉中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. 課程描述

5.1 課程說明

一、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。

- 二、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。
- 三、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。
- 四、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。
- 五、食物烹調前的處理與洗滌：原料的處理、各類食物的洗滌方式。
- 六、基礎刀工之加強：減少食物損耗，基礎工之穩紮穩打。
- 七、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。
- 八、菜餚烹調製作流程及如何裝盤、擺飾、器皿選擇應注意事項。
- 九、對季節食材能正確的選擇、採用。

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、教學大綱、評核制度、上課公約、廚房保養、工安宣導	M(P3,P5,P7) A(P1,P4)	3
2	刀工測驗	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
3	301-1 青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾扁四季豆	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
4	301-2 燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯炒雞絲	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
5	301-3 蛋白雞茸羹、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
6	301-4 黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲	M(P3,P5) A(P1,P4)	3

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
	魚片湯		
7	301-5 香菇肉絲油飯、炸鮮魚條、燴三鮮	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
8	301-6 糖醋瓦片魚、燜燒辣味茄條、炒三色肉丁 期中考 筆試測驗	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
9	刀工測驗與筆試測驗、期中考週	M(P3,P5,P7) A(P1,P4)	3
10	301-7 榨菜炒肉片、香酥杏鮑菇、三色豆腐羹	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
11	301-8 脆溜麻辣雞球、銀芽炒雙絲、素燴三色杏鮑菇	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
12	301-9 五香炸肉條、三色煎蛋、三色冬瓜捲	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
13	301-10 涼拌豆干雞絲、辣鼓椒炒肉丁、醬燒筍塊	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
14	301-11 燴咖哩雞片飯、酸菜炒肉絲、三絲淋蛋餃	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
15	301-12 雞肉麻油飯、玉米炒肉末、紅燒茄段	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
16	301-1~301-12 題組實作測驗	M(P3,P5) A(P1,P4)	3
17	期末考題組測驗 301 期末考測驗	M(P3,P5,P7) A(P1,P4)	3
18	期末考週 刀工測驗與筆試測驗	M(P3,P5,P7) A(P1,P4)	3

5.3 教學活動

- A. 介紹中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. 中式廚務人員應具備條件與工作職掌範圍瞭解。
- C. 熟悉各項烹調法，並了解火候之掌控，在不同食材上之運用。
- D. 瞭解食材如何驗收與辨別新鮮食材。
- E. 落實廚房實務的衛生管理

F. 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：20% (英文題型/報告佔期中考總分 10~20 分)

期末成績百分比：20% (英文題型/報告佔期末考總分 10~20 分)

平時成績百分比：60%

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：原則安排於平日週一至週五教師 Office Hour 時段，並視學生學習需求彈性調整，提供個別或小組課業輔導。
- ◆ 輔導老師聯繫方式：
 - (1). 授課教師：楊淳琮 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 6 樓 SC603-7 室