

美和科技大學



餐旅管理系

課程規範

課程名稱：

中餐烹調實務 III

中華民國 114 年 08 月制定

1. 課程基本資料：

| | | | |
|---------|----------|---------------------------------|-----|
| 科目名稱 | 中文 | 中餐烹調實務 III | |
| | 英文 | Practice of Chinese Cuisine III | |
| 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 | 五專餐旅二甲 | 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 |
|------------|-------------|--------|
| 中餐烹調實務 III | 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：

本課程目標在於使學生藉由課程中之基礎刀工訓練及各大菜系菜餚製備，同時灌輸餐飲衛生安全知識，使學生學習後能俱備基礎中餐廚藝技能，以期望未來能順利與職場接軌，學以致用。

5. 課程描述

5.1 課程說明

1. 基礎刀工訓練
2. 餐飲衛生安全知識
3. 中式烹調技法訓練
4. 地方小吃菜餚製作
5. 宴席菜製作
6. 八大菜系菜餚製作
7. 台菜製作
8. 廚德精神養成

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、教學進度說明、學期評分標準、廚房使用安全注意事項 | P2 | 4 |
| 2 | 菜餚名稱：肉絲春捲 刀工：切絲 烹調法：油炸 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 3 | 菜餚名稱：宮保雞丁、香菇魚翅丸湯 刀工：切丁、切片、切末 烹調法：爆炒、浮煮 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 4 | 9/29 孔子誕辰紀念日補假 | N/A | N/A |
| 5 | 10/6 中秋節放假 | N/A | N/A |
| 6 | 菜餚名稱：金瓜米粉、養生藥膳素鰻湯 刀工：切絲、切末 烹調法：拌炒、清蒸、油炸、燉煮 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 7 | 菜餚名稱：口袋豆腐、魚香肉絲 刀工：切絲、切末 烹調法：拌炒、油炸、燴汁 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 8 | 菜餚名稱：客家油雞腿、破布子野蓮 刀工：切絲、切塊 烹調法：拌炒、燜煮 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 9 | 期中考週-實習教室清潔及保養 期中報告繳交 | P2、P7、P11 | 4 |
| 10 | 菜餚名稱：香酥如意翅、翡翠芙蓉海鮮羹 刀工：去骨、切末、切丁 烹調法：油炸、燴羹 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 11 | 菜餚名稱：枇杷蝦、廣式炒黃麵 刀工：切片 烹調法：油炸、煎、燴汁 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 12 | 菜餚名稱：台式雞捲、蚵仔煎 刀工：切末 烹調法：油炸、煎、燴汁 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 13 | 菜餚名稱：香菇肉羹、茶碗蒸 刀工：切絲、切末、切片 烹調法：浮煮、燴羹、蒸 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 14 | 菜餚名稱：掛霜腰果、蚵仔肉羹麵線 刀工：切末 烹調法：油炸、掛霜、燴羹 | P2、P3、P4、P5 | 4 |

| 週次 | 課程內容規劃 | 課程設計養成之職能 | 時數 |
|----|---|-------------|----|
| 15 | 菜餚名稱：什錦炒烏龍、浮水魚羹 刀工：切片、切丁 烹調法：浮煮、拌炒、燴羹 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 16 | 菜餚名稱：紅油抄手、豆乳雞 刀工：切末、切丁 烹調法：浮煮、油炸 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 17 | 菜餚名稱：果酸雞翅、肉燥芋粿 刀工：切丁、切絲 烹調法：乾燒、拌炒、蒸 | P2、P3、P4、P5 | 4 |
| 18 | 期末考週-實習教室清潔及保養 期末報告繳交 | P2、P7、P11 | 4 |

5.3 教學活動

1. 教師示範教學
2. 講解菜餚烹調重點與訣竅
3. 讓學生學習團隊合作完成實習菜餚
4. 逐一評分各組菜餚
5. 共同維實習教室清潔
6. 課程相關-全英文影音教學

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：(一~四)09:55-11:40

- ◆ 輔導老師聯繫方式：

- (1). 授課教師：蘇彥 副教授級專業技術人員

- (2). 校內分機：#6603

- (3). 授課教師 email：x00011767@meiho.edu.tw

(4). 教師研究室：SC603-3 室