

開南管理學院 九十三年度第二學期 觀光與餐飲旅館 學系科目教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
	中文：烹調理論與實務	鄒梅君	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	二年班	3	3
	英文：Cuisine Theory and Practice	先修課程	無			
教學目標與內容	為使初次接觸烹調的學生能清楚的了解中西餐烹調的理論和種類,再深入了解中國菜之菜系,烹調原理及刀工與火候,調色與配色,食譜賞析和藥膳食療之簡介,西餐方面則重視其沿革分類,烹調原理及設備餐具等,為加強學生了解實務,並安排中西餐的示範教學,使理論與實際能結合					
實施方法	v講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 v討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 v其他(示範)。					
評量方式	期中測驗30%。 期末測驗 30%。 平時成績 40%。 其他()成績□□%。					
授課使用及參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。 鄭世揚, 觀光餐飲經典, 初版, 華泰文化事業有限公司, 2001, 1-368. 武志安, 西餐烹調理論與實務, 初版, 楊智文化事業股份有限公司, 2001, 1-352. 黃韶顏, 食物製備原理, 第二版, 華香園出版社, 2000, 1-467					
科目簡介(可含大綱及教學進度):						
第一週-----第九週 中餐、西餐丙級考試介紹 烹調概論與烹調種類 中餐概論: 中國菜之菜系, 烹調原理及刀工與火候, 調色與配色, 藥膳食療 兩次示範教學						
第十週 期中考						
第十一週---第十七週 西餐概論: 西餐沿革與分類, 烹調原理及烹飪設備與器具, 西餐常用食材 三次示範教學						
第十八週 期末考						
說明: 1.授課教師於學期前填寫本表,經課程委員會審核後,影印分送給教師所屬課程委員會召集人,授課班級所屬系、所及教務處課務組;並於開始上課時,將本內容向學生說明。 2.本表於91.4.23第四次校課程委員會討論通過。 <small>Design: Jenny</small>						

課程委員會召集人:

觀光系楊勝評
主任

授課教師: 鄒梅君

鄒梅君 94/3/2

94.3.04