

開南管理學院進修學士班九十一學年度第 二 學期 觀光系 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		<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	二年級	2	3
	英文：Cuisine Theory and Practice	先修課程		無		
教學目標與內容	1. 使學生了解中餐和西餐烹調的基本理論。 2. 透過實際的示範教學使學生能充分了解各式菜色的烹調技術和特色。					
實施方法	●講解法。●實作法 ●演習法。					
評量方式	期中測驗: 30% 。期末測驗: 30% 。平時成績: 30% 。其他（出席）成績10%。					
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, 2001, 1-3					
科目簡介(可含大綱及教學進度):	1. 為使初次接觸烹調的學生能清楚的了解烹調的實務和理論, 本課程先介紹食品衛生安全和食品營養, 使學生對烹調時應注意的衛生和營養有基本的認識, 2. 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, 西餐則重視其沿革分類, 烹調原理及設備餐具等。 3. 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。					
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。	Designer jimmy					

課程委員會召集人：

授課教師：

