

開南管理學院 九十四 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)。 自編講義資料主要來自：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 食物學西餐概論: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						
示範教學報告:於第五次示範教學後一星期上課時交,遲交一天扣10分,兩天20分,依此類推.... 報告內容:為整合報告,將五次的示範教學做完整的紀錄、感想與建議,並以電腦打字做完整書面報告 需包括烹調主題、主廚姓名和示範日期(可製成表格) 主廚簡介(工作餐廳、經歷、專長.....可在課堂上問主廚相關問題) 感想:包括示範教學過程和品嚐成品時所看到或吃到的感想 建議:對示範教學所請來的主廚做一些建議(教學方式、表達方式.....) copy別人檔案,以零分計算						
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 jenny						

課程委員會召集人：陳桓敦

授課教師：鄒梅君

觀光系
主任 陳桓敦課務組
95.3.20
收文章