

1032學期 課程基本資料/Course Information																								
系所 / 年級	保健系進修學士班 4年級	課號 / 班別	TN500160 / A																					
學分數	3學分	選 / 必修	選修																					
科目中文名稱	中餐烹調學及中餐烹調專業技術	科目英文名稱	Chinese Cooking and Chinese Cooking Technique																					
主要授課老師	張簡勢坤	開課期間	一學年之下學期																					
人數上限	50人	已選人數	40人																					
起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間																								
第1週 / 第18週 / K001 / 星期4第10節 第1週 / 第18週 / K001 / 星期4第11節 第1週 / 第18週 / K001 / 星期4第12節 第1週 / 第18週 / K001 / 星期4第13節 <b style="color: red;">請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。 <b style="color: red;">Please observe Intellectual Property Rights (IPR), not to make illegal copies.																								
教學綱要/syllabus																								
第一部分/Part I (※依課程委員會審議之內容決議填入)																								
一、教學目標所要達成之能力培養項目： 【依據課程委員會審議通過之課程與基本素養/核心能力關聯表填寫】	Item	基本素養/核心能力 Core Literacy/Core Competencies	相關性 Relevance																					
			高度相關 中度相關																					
	1	健康照護	✓																					
	2	溝通表達																						
	3	職業安全	✓																					
	4	英文能力																						
	5	資訊應用																						
6	保健知能	✓																						
二、教學目標 (Objective)	1. 認知面：[使學生理解、應用、分析、綜合、比較、推論、評估本課程之理論與概念]： 1. 幫助學生習得基礎的中餐技藝，並將其運用於各類不同型態的中餐料理烹調手法中。 2. 對於中餐飲食營養的分析與認知有更深切之規畫及統合運用。 2. 技能面[使學生能獲得運用與實做本課程理論與概念之技巧]： 1. 幫助學生完全理解基礎中餐烹調之原理。 2. 輔導學生取得丙級中餐烹調技術士證照。 3. 就業或自行創業的中餐烹調技術基礎培育養成。 3. 情意面[能引發學生對本課程之興趣，激發學生學習動機，增加觸類旁通與自主學習]： 讓學生了解中餐烹調的重要，及對烹調原料與設備有正確的認識和選用，並能妥善的烹調出衛生安全且美味可口的菜餚，以便考取中餐烹調丙級技術士證照，為往後進修、就業的基礎。																							
三、符合教學目標之課程內容設計	讓學生了解中餐烹調的重要性，從廚房設備、如何選購各式生鮮食材，從清洗、切割、配菜、烹調到排盤裝飾，完成衛生、安全、美味可口的菜餚，使學生能將所學，運用在實際生活中或日後的就業根基。培養學生習得中式各大菜系中的特色菜餚，與各式烹調方法及技術。培養學生具備良好的衛生安全習慣與相關知識，加強敬業精神及職業道德。																							
四、先修科目 (Pre Course)	無																							
第二部分/Part II																								
一、多元教學方法 (Teaching Method)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td><input type="checkbox"/> 由學生自訂學習目標與抱負水準</td> <td><input type="checkbox"/> 案例或故事討論</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 講述</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 學生課後書面報告</td> <td><input type="checkbox"/> 小組討論</td> <td><input type="checkbox"/> 腦力激盪</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 學生實作</td> <td><input type="checkbox"/> 角色演練</td> <td><input type="checkbox"/> 影片欣賞與討論</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 採訪</td> <td><input type="checkbox"/> e化教學</td> <td><input type="checkbox"/> 審議式民主</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 一分鐘回饋</td> <td><input type="checkbox"/> 磨課師課程</td> <td><input type="checkbox"/> 翻轉教學</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 企業參訪</td> <td><input type="checkbox"/> 與課程有關之實務學習</td> <td><input type="checkbox"/> 見習</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 協同教學</td> <td><input type="checkbox"/> 服務學習課程</td> <td><input type="checkbox"/> 其他系課程委員會核定之實務學習項目</td> </tr> </table>			<input type="checkbox"/> 由學生自訂學習目標與抱負水準	<input type="checkbox"/> 案例或故事討論	<input checked="" type="checkbox"/> 講述	<input checked="" type="checkbox"/> 學生課後書面報告	<input type="checkbox"/> 小組討論	<input type="checkbox"/> 腦力激盪	<input checked="" type="checkbox"/> 學生實作	<input type="checkbox"/> 角色演練	<input type="checkbox"/> 影片欣賞與討論	<input type="checkbox"/> 採訪	<input type="checkbox"/> e化教學	<input type="checkbox"/> 審議式民主	<input type="checkbox"/> 一分鐘回饋	<input type="checkbox"/> 磨課師課程	<input type="checkbox"/> 翻轉教學	<input type="checkbox"/> 企業參訪	<input type="checkbox"/> 與課程有關之實務學習	<input type="checkbox"/> 見習	<input type="checkbox"/> 協同教學	<input type="checkbox"/> 服務學習課程	<input type="checkbox"/> 其他系課程委員會核定之實務學習項目
<input type="checkbox"/> 由學生自訂學習目標與抱負水準	<input type="checkbox"/> 案例或故事討論	<input checked="" type="checkbox"/> 講述																						
<input checked="" type="checkbox"/> 學生課後書面報告	<input type="checkbox"/> 小組討論	<input type="checkbox"/> 腦力激盪																						
<input checked="" type="checkbox"/> 學生實作	<input type="checkbox"/> 角色演練	<input type="checkbox"/> 影片欣賞與討論																						
<input type="checkbox"/> 採訪	<input type="checkbox"/> e化教學	<input type="checkbox"/> 審議式民主																						
<input type="checkbox"/> 一分鐘回饋	<input type="checkbox"/> 磨課師課程	<input type="checkbox"/> 翻轉教學																						
<input type="checkbox"/> 企業參訪	<input type="checkbox"/> 與課程有關之實務學習	<input type="checkbox"/> 見習																						
<input type="checkbox"/> 協同教學	<input type="checkbox"/> 服務學習課程	<input type="checkbox"/> 其他系課程委員會核定之實務學習項目																						
二、多元教學方法與教育目標的連結	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">您所勾選之教學方法與何種基本素養/核心能力有關?</th> <th style="text-align: center;">1</th> <th style="text-align: center;">3</th> <th style="text-align: center;">6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. 講述</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>2. 學生課後書面報告</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>3. 學生實作</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>			您所勾選之教學方法與何種基本素養/核心能力有關?	1	3	6	1. 講述	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 學生課後書面報告	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. 學生實作	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
您所勾選之教學方法與何種基本素養/核心能力有關?	1	3	6																					
1. 講述	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
2. 學生課後書面報告	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
3. 學生實作	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					

	4. 習題練習	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
三、參考書目 (Reference) 【符合教學目標之參考書目】	中餐烹調丙級技術士技能檢定得分秘笈 宥宸文化事業有限公司					
四、教學進度 (Syllabi) 【符合教學目標之教學進度】	教學進度與何種基本素養/核心能力有關?		1	3	6	
	2015/2/26	1. 上課學習目標說明 2. 成績評量方式說明 3. 上課規定事項 4. 實習分組 5. 班務分配工作 1. Class Learning Objectives Description 2. Scoring Method Description 3. Matters specified class 4. Internship Packet 5. Ban traffic distribution work	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/3/5	1. 丙級中餐烹調技術士考照說明 a. 廚房衛生評分重點 b. 成品評分重點 2. 中華料理發展史 3. 中餐料理之刀工與烹飪法介紹 4. 蔬菜類的刀工處理與盤飾實作 5. 肉類的刀工處理與盤飾實作 6. 海鮮類的刀工處理與盤飾實作 1.The introduction of obtaining C grade certificate of Chinese food cooking. a.The Key points of kitchen hygiene rating b.The Key points of completed dishes rating 2.The history of Chinese cuisine 3.The introduction of cutting techniques and 4.cooking skills of Chinese cuisine 5.The practice of cutting techniques and decoration of vegetables 6.The practice of cutting techniques and decoration of meats	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/3/12	1. 皮蛋紫菜拌豆腐 (烹調方式: 涼拌) 2. 三絲米粉湯 (烹調方式: 煮) 1.Tofu with Preserved Egg & Seaweed (Cooking method: Salad with dressing) 2.Rice Noodle Soup with Shredded Mushroom & Carrot and Garlic Chives(Cooking method: Boiled)	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/3/19	1. 紅蘿蔔煎蛋 (烹調方式: 煎) 2. 豆豉蒸小排 (烹調方式: 蒸) 1.Fried Eggs with Carrot (Cooking method: Fry) 2.Spare Ribs in Black Bean Sauce (Cooking method: Steam)	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/3/26	1. 麵托絲瓜條 (烹調方式: 炸) 2. 銀芽炒板條 (烹調方式: 炒) 1.Deep Fried Sponge Gourd Strips (Cooking method: Deep Fry) 2.Fried Flat noodles with Bean Sprouts(Cooking method: Fry)	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/4/2	1. 鹹蛋炒青江 (烹調方式: 炒) 2. 醬汁吳郭魚 (烹調方式: 燒) 1.Fried Bok Choy with Salted Egg (Cooking method: Fry) 2.Braised Tilapia (Cooking method: Braise in Sauce)	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/4/9	1. 蒜味四季豆 (烹調方式: 涼拌) 2. 雞肉燻筍塊 (烹調方式: 燻) 1.French Beans with Garlic(Cooking method: : Salad with dressing) 2.Braised Chicken with Bamboo Shoots (Cooking method: Braise)	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/4/16	1. 枸杞拌炒高麗菜 (烹調方式: 炒) 2. 素料炒米粉 (烹調方式: 炒) 1.Stir-Fried Cabbage with Chinese Wolfberry (Cooking method: Fry) 2.Fried Vegetarian Rice Noodles (Cooking method: Fry)	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/4/23	期中考 Midterm Exam	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/4/30	1. 蝦皮薑絲絲瓜湯 (烹調方式: 煮) 2. 咖哩肉片 (烹調方式: 溜) 1.Sponge Gourd Soup with Dried small shrimps & Ginger Slices(Cooking method: Boiled) 2.Quick-Fried Pork Slices with Curry(Cooking method: Quick Fry)	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/5/7	1. 香菇扒扒青江 (烹調方式: 扒) 2. 鳳梨拌炸蝦仁 (烹調方式: 拌) 1.Braised Mushroom Slices with Bok Choy (Cooking method: Braise) 2.Deep fried Shrimps Mixed with Pineapple (Cooking method: Mix)	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/5/14	1. 豆乾涼拌豆芽 (烹調方式: 涼拌) 2. 培根蛋炒飯 (烹調方式: 炒) 1.Dried Tofu with Bean Sprouts (Cooking method: Salad with dressing) 2.Fried Rice with Bacon(Cooking method: Fry)	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/5/21	1. 竹筍爆三丁 (烹調方式: 爆) 2. 肉片燴絲瓜 (烹調方式: 燴) 1.Sauteed Bamboo Shoots with Diced Three Delicacies (Cooking method: Saute) 2.Braised Pork Slices with Sponge Gourd (Cooking method: Braise)	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2015/5/28	畢業考 Final Exam	張簡勢坤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
五、多元評量方法 (Evaluation) 【所勾選評量方法之評分加總為100分】	評量方式	分數	評量方式	分數		
	<input checked="" type="checkbox"/> 實作測驗	25	<input checked="" type="checkbox"/> 期中筆試	20		
	<input type="checkbox"/> 隨堂筆試測驗	0	<input checked="" type="checkbox"/> 期末筆試	20		
	<input checked="" type="checkbox"/> 小組作業	12	<input type="checkbox"/> 期中報告	0		
	<input type="checkbox"/> 服務日誌	0	<input type="checkbox"/> 期末報告	0		

<input type="checkbox"/> 口試	0	<input type="checkbox"/> 專題報告	0
<input type="checkbox"/> 個人上台報告	0	<input type="checkbox"/> 實作作品與反思	0
<input type="checkbox"/> 小組上台報告	0	<input type="checkbox"/> 前後測比較進步與成長	0
<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況	11	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與與表現	12
<input type="checkbox"/> 心得與反思報告	0	<input type="checkbox"/> 其他	0

六、多元評量方法與教育目標的連結	您所勾選之評量方法與何種基本素養/核心能力有關?	1	3	6
	1.實作測驗	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2.期中筆試	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3.期末筆試	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4.小組作業	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	5.出席狀況	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	6.課堂參與與表現	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

七、講義位址(http://)	
-----------------------------------	--