

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 / B																										
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	張瑞雲	開課期間	一學年之下學期																										
人數上限	36人	已選人數	22人																										
起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間																													
第1週 / 第18週 / 7001 / 星期五第1節 第1週 / 第18週 / 7001 / 星期五第2節 第1週 / 第18週 / 7001 / 星期五第3節 第1週 / 第18週 / 7001 / 星期五第4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> <b style="color: red;">Please observe Intellectual Property Rights (IPR), not to make illegal copies.</b>																													
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： <b>【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】</b>	Item	基本素養/核心能力 Core Literacy/Core Competencies	相關性 Relevance																										
			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">高度相關</th> <th style="width: 50%;">中度相關</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">健康照護</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">溝通表達</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">職業安全</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">英文能力</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">資訊應用</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">保健知能</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	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	✓	
	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]： 讓學生了解中餐烹調的重要，及對烹調原料與設備有正常的認識和選用，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。 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]： 讓學生了解中餐烹調的重要，及對烹調原料與設備有正常的認識和選用，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。 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常的認識和選用，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 1.廚房衛生安全 2.學科:依行政勞委會公告題庫 3.術課:依行政勞委會公告題組 301-豬瘦肉、蝦仁、竹筍、青江菜、豆腐、板條 302-豬小排、吳郭魚、蛋、高麗菜、四季豆、米 303-鱸魚、雞胸肉、絲瓜、百果、豆芽菜、米粉 等共90道菜操作練習，考前分組模擬考																													
四、先修科目 (Pre Course) 無																													
第二部分/Part II																													
一、多元教學方法 (Teaching Method)	<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 type="checkbox"/> 學生課後書面報告		<input type="checkbox"/> 學生上台報告																										
	<input checked="" type="checkbox"/> 學生實作		<input checked="" type="checkbox"/> 習題練習																										
	<input type="checkbox"/> 採訪		<input type="checkbox"/> 審議式民主																										
	<input type="checkbox"/> 一分鐘回饋		<input type="checkbox"/> 翻轉教學																										
	<input type="checkbox"/> 企業參訪		<input type="checkbox"/> 見習																										
	<input type="checkbox"/> 協同教學		<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	<b>您所勾選之教學方法與何種基本素養/核心能力有關?</b>																												
	2	3	6																										
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 50%;">1.學生實作</td> <td style="width: 16.6%;">□</td> <td style="width: 16.6%;">□</td> <td style="width: 16.6%;">□</td> </tr> <tr> <td>2.習題練習</td> <td>□</td> <td>□</td> <td>□</td> </tr> </tbody> </table>			1.學生實作	□	□	□	2.習題練習	□	□	□																		
1.學生實作	□	□	□																										
2.習題練習	□	□	□																										
三、參考書目 中餐烹調丙級技術士技能檢定得分秘笈																													

<b>(Reference)</b> 【符合教學目標之參考書目】	宥宸文化事業有限公司																																									
<b>四、教學進度 (Syllabi)</b> 【符合教學目標之教學進度】	<b>教學進度與何種基本素養/核心能力有關?</b>		2 3 6																																							
2015/2/27	1.實習分組 2.上課規定事項 3.班務分配工作 4.說明上課學習目標 5.說明成績評量方式	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/3/6	1.刀工練習 2.盤飾製作 3.學習操作流程 4.肉絲炒板條 5.粉蒸肉片 6.皮蛋蔥花豆腐	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/3/13	1.鳳梨拌炸蝦仁 2.香菇扒青江 3.紅燒肉塊 4.辣味四季豆 5.鳳梨糖醋排骨 6.椒鹽排骨酥	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/3/20	1.蒜泥蒸魚 2.培根煎蛋 3.翡翠蛋炒飯 4.雞肉燻筍塊 5.茄汁肉片 6.百果炒蝦仁	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/3/27	1.香吉士鱸魚 2.香菇蛋皮炒米粉 3.麵拖絲瓜 4.蜆肉燴絲瓜 5.香菜魚塊湯 6.煎黑胡椒雞胸 7.學科測驗	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/4/3	校慶補假	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/4/10	1.豆豉蒸小排 2.鹹冬瓜豆醬蒸魚 3.三色煎蛋 4.木耳豆包炒高麗菜絲 5.芝麻三絲四季豆 6.蘿蔔乾雞粒炒飯	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/4/17	302A模擬考(六道菜)	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/4/24	期中考	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/5/1	302C模擬考(六道菜)	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/5/8	302E模擬考(六道菜)	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/5/15	303A模擬考(六道菜)	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/5/22	303B模擬考(六道菜)	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/5/29	1.303D模擬考(六道菜) 2.期末考	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/6/5	303E模擬考(六道菜)	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/6/12	302B模擬考(六道菜)	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/6/19	302B模擬考(六道菜)	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
2015/6/26	302B模擬考(六道菜)	張瑞雲	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
<b>五、多元評量方法 (Evaluation)</b> 【所勾選評量方法之評分加總為100分】	<table border="1"> <thead> <tr> <th>評量方式</th> <th>分數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/>實作測驗</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>隨堂筆試測驗</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>小組作業</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>服務日誌</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>口試</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>個人上台報告</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>小組上台報告</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>出席狀況</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>心得與反思報告</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	評量方式	分數	<input type="checkbox"/> 實作測驗	0	<input type="checkbox"/> 隨堂筆試測驗	0	<input type="checkbox"/> 小組作業	0	<input type="checkbox"/> 服務日誌	0	<input type="checkbox"/> 口試	0	<input type="checkbox"/> 個人上台報告	0	<input type="checkbox"/> 小組上台報告	0	<input type="checkbox"/> 出席狀況	0	<input type="checkbox"/> 心得與反思報告	0	<table border="1"> <thead> <tr> <th>評量方式</th> <th>分數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/>期中筆試</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>期末筆試</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>期中報告</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>期末報告</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>專題報告</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>實作作品與反思</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>前後測比較進步與成長</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>課堂參與與表現</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>其他</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	評量方式	分數	<input type="checkbox"/> 期中筆試	0	<input checked="" type="checkbox"/> 期末筆試	100	<input type="checkbox"/> 期中報告	0	<input type="checkbox"/> 期末報告	0	<input type="checkbox"/> 專題報告	0	<input type="checkbox"/> 實作作品與反思	0	<input type="checkbox"/> 前後測比較進步與成長	0	<input type="checkbox"/> 課堂參與與表現	0	<input type="checkbox"/> 其他	0
評量方式	分數																																									
<input type="checkbox"/> 實作測驗	0																																									
<input type="checkbox"/> 隨堂筆試測驗	0																																									
<input type="checkbox"/> 小組作業	0																																									
<input type="checkbox"/> 服務日誌	0																																									
<input type="checkbox"/> 口試	0																																									
<input type="checkbox"/> 個人上台報告	0																																									
<input type="checkbox"/> 小組上台報告	0																																									
<input type="checkbox"/> 出席狀況	0																																									
<input type="checkbox"/> 心得與反思報告	0																																									
評量方式	分數																																									
<input type="checkbox"/> 期中筆試	0																																									
<input checked="" type="checkbox"/> 期末筆試	100																																									
<input type="checkbox"/> 期中報告	0																																									
<input type="checkbox"/> 期末報告	0																																									
<input type="checkbox"/> 專題報告	0																																									
<input type="checkbox"/> 實作作品與反思	0																																									
<input type="checkbox"/> 前後測比較進步與成長	0																																									
<input type="checkbox"/> 課堂參與與表現	0																																									
<input type="checkbox"/> 其他	0																																									
<b>六、多元評量方法與教育目標的連結</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>您所勾選之評量方法與何種基本素養/核心能力有關?</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.期末筆試</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>			您所勾選之評量方法與何種基本素養/核心能力有關?	2	3	6	1.期末筆試	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																															
您所勾選之評量方法與何種基本素養/核心能力有關?	2	3	6																																							
1.期末筆試	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																							
<b>七、講義位址 (http//)</b>																																										