

南台科技大學 98 學年度第 2 期課程資訊

課程名稱	西餐實務
課程編碼	B0D39901
系所代碼	0B
開課班級	四技休閒四甲
開課教師	鄭博文
學分	3.0
時數	4
上課節次地點	二 5 6 7 8 教室 T0402
必選修	選修
課程概述	西餐烹飪實務學 危害分析重要管制點、良好衛生規範 操作安全規範.器具使用規範
課程目標	1 教導學生西餐廚具的使用和 HACCP,GHP 的認識。 2 西餐料理製作學習和認識。 3 西餐技能檢定丙級.進階西餐.異國料理.
課程大綱	西餐烹飪實務學 西餐技能檢定丙級 危害分析重要管制點、良好衛生規範 操作安全規範.器具使用規範 1.烹調材料及初步加工；2.切配技術；3.烹調技術的基本認識；4.烹調的方法及其應用；教學目標(分知識、技能、人格發展等三項敘述)： 知識：使學生了解不同烹調方法，對材料也有不同要求而懂得選擇各種材料有個基本認識 技能：烹飪功藝、基本刀法、烹飪技術、臨灶技術、烹調要訣、拌碟蔬果切雕技術 人格發展：藉由學生實習過程中培養學生求知慾望及失敗挫折感之調通能力 教學方法： 課程講解、操作示範、學生實際操作、課後講評
英文大綱	1.Raw Materials & Rough Preparation 2.Cuts & Shapes Technique 3.Understanding Basic Cooking

	4.The Application of Cooking Methods 5.The Knowledge of a fest, Food Carving and Presentation 6.HACCP GHP
教學方式	分組討論,實務操作,
評量方法	作業／習題練習,實作評量,課程參與度(出席率),
指定用書	西餐實作應用與操作
參考書籍	基本上只要帶筆和筆記本記下食材 份量 操作程序 注意事項
先修科目	
教學資源	基本的設備都在西餐實作教室齊全完善 只要上課時注意看 注意聽 其實並不難學 在家也能煮上美味的一桌佳餚
注意事項	服裝儀容要整齊 廚衣 廚帽 穿長褲(以防燙傷) 穿布鞋或球鞋 老師在實際操作時請注意看 注意聽 不要吵鬧
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	英語
輔導考照 1	
輔導考照 2	