

## 南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

|        |   |
|--------|---|
| 課程名稱   | 中餐製備與實習   |
| 課程編碼   | MOD11503  |
| 系所代碼   | 0M  |
| 開課班級   | 四餐旅雙軌一甲   |
| 開課教師   | 胡永輝   |
| 學分     | 2.0   |
| 時數     | 4   |
| 上課節次地點 | 三 1 2 3 4 教室 T0303  |
| 必選修    | 必修  |
| 課程概述   | 教導學生學習基本的烹調知識和烹調技巧,包括對食材的認識,對烹調器具的熟稔,和烹調技巧的練習   |
| 課程目標   | 讓學生們對烹飪產生興趣,並且能進一步輔導學生取得中餐烹調技術證照  |
| 課程大綱   | 一、各種刀工技術<br>二、各種擺盤方式<br>三、中餐烹調菜餚實際操作與試作<br>四、中餐烹調菜餚實際操作與試作<br>五、中餐烹調菜餚實際操作與試作<br>六、地方小吃菜餚   |
| 英文大綱   |   |
| 教學方式   |   |
| 評量方法   |   |
| 指定用書   |   |
| 參考書籍   | 自編  |
| 先修科目   |   |
| 教學資源   |   |
| 注意事項   | 1.進入實習教室時一律穿著指定之工作服,並戴好帽子,不得隨意穿著便服、打赤膊或穿拖鞋等。<br>2.請於上課前剪短指甲、去指甲油、手錶、耳環、佛珠、幸運環等飾品。<br>3.實習前請先以肥皂徹底將手洗淨。<br>4.上課前須先了解實習內容,將材料份量記在小冊子上或講義上,以備實習之用;切記不能將講義或食譜放在工作檯上面以免污染。<br>5.同學們須熟記本教室內各種器皿及電器之正確使用方法。<br>6.上課前由各組組長負責清點用具,如有破損或缺失,請迅速報告任課老師,並將缺損用具數目確實填在清單上。 |
| 全程外語授課 | 0   |
| 授課語言 1 | 華語  |

|        |          |
|--------|----------|
| 授課語言 2 |          |
| 輔導考照 1 | 中餐烹調技術證照 |
| 輔導考照 2 |          |