

## 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	MOD11504
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅一乙
開課教師	蕭宗隆
學分	2.0
時數	4
上課節次地點	二 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、各種刀工技術</li> <li>二、各種擺盤方式</li> <li>三、中餐烹調菜餚實際操作與試作</li> <li>四、中餐烹調菜餚實際操作與試作</li> <li>五、中餐烹調菜餚實際操作與試作</li> <li>六、地方小吃菜餚</li> </ul>
英文大綱	
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	
教學資源	
注意事項	
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	