

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	M0N07503
系所代碼	0M
開課班級	夜二技餐旅三甲
開課教師	胡永輝
學分	2.0
時數	3
上課節次地點	三 12 13 14 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丙級證照。
課程大綱	各種刀工技術 各種擺盤方式 中餐烹調技術菜餚實際操作與試作 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 3.實習前請先以肥皂徹底將手洗淨。 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汙染。 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。 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

