

南台科技大學 103 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	MOD11501
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅一甲
開課教師	胡永輝
學分	2.0
時數	4
上課節次地點	一 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"> 一、各種刀工技術 二、各種擺盤方式 三、中餐烹調菜餚實際操作與試作 四、中餐烹調菜餚實際操作與試作 五、中餐烹調菜餚實際操作與試作 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	<ul style="list-style-type: none"> 1.需繳交實習材料費 2.服裝儀容-工作服.廚帽.圍裙.黑色或藍色工作褲.黑色工作鞋(前腳掌後腳跟不能外露.內須著襪.具有止滑功能) 3.不可穿戴戒指.手鍊.手錶以及耳環 4.不可在煮食中吸煙以及嚼檳榔 5.上課中禁止使用手機
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	

