

## 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(與專四技餐旅一甲合開)
課程編碼	MON07504
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅一丙
開課教師	胡永輝
學分	2.0
時數	3
上課節次地點	一 11 12 13 教室 T0304
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"> <li>1.需繳交實習材料費</li> <li>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)</li> <li>3.不可穿戴戒指.手鍊.手錶以及耳環</li> <li>4.不可在煮食中吸煙以及嚼檳榔</li> <li>5.上課中禁止使用手機</li> </ol>
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	

