

南臺科技大學 104 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	MON0AG01
系所代碼	0M
開課班級	夜二技餐旅三甲
開課教師	蕭宗隆
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	四 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	
課程大綱	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	
先修科目	
教學資源	
注意事項	一.學科概況(含實習、聽講練習等) 二.教學目標近程目標 <ul style="list-style-type: none"> 1.涵蓋知識 2.技能 3.創意三項領域 讓學生擁有技能培養中餐儲備烹調之技術能力 三.遠程目標:目前及未來發展狀況 <ul style="list-style-type: none"> 是學生畢業後能直接頭入職場上工作並能學以致用 四.教材大綱與教學設備 單元名稱:食品儲備 教學綱要:中餐器具認識,國家烹調法與刀工介紹台灣各種食材及加工食品

	<p>方法了解</p> <p>使用設備或教學:中餐廚房成品器具.配菜盤.料理用具.鍋具.刀具.沾板 備註:著正是廚衣.廚帽.圍裙.黑色長褲.工作鞋.棉襪</p> <p>五.教學進度:附件一</p>
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	