

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(與專四技餐旅一甲合開)
課程編碼	MON0AG04
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	3.0
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	
課程大綱	<p>一、各種刀工技術</p> <p>二、各種擺盤方式</p> <p>三、中餐烹調菜餚實際操作與試作</p> <p>四、中餐烹調菜餚實際操作與試作</p> <p>五、中餐烹調菜餚實際操作與試作</p> <p>六、地方小吃菜餚</p>
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	<p>1.需繳交實習材料費</p> <p>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)</p> <p>3.不可穿戴戒指.手鍊.手錶以及耳環</p> <p>4.不可在煮食中吸煙以及嚼檳榔</p> <p>5.上課中禁止使用手機</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

