

## 南臺科技大學 105 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   | M0D11502                                                                                                                      |
| 系所代碼   | 0M                                                                                                                            |
| 開課班級   | 四技餐旅一乙                                                                                                                        |
| 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   | 一、各種刀工技術<br>二、各種擺盤方式<br>三、中餐烹調菜餚實際操作與試作<br>四、中餐烹調菜餚實際操作與試作<br>五、中餐烹調菜餚實際操作與試作<br>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   | 1.需繳交實習材料費<br>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)<br>3.不可穿戴戒指.手鍊.手錶以及耳環<br>4.不可在煮食中吸煙以及嚼檳榔<br>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 |                                                                                                                               |

