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	M0N0AG01
系所代碼	0M
開課班級	夜二技餐旅三甲 夜四技餐旅一甲
開課教師	顏國雄
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	五 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	自編教材
先修科目	
教學資源	
注意事項	科目：中餐烹調 任課老師：顏國雄 評量方式：平時成績 40% → 出席、服裝、清掃工作、上課態度、實習報告 期中成績 30% 期末成績 30%
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	