

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MOD12202
課程中文名稱	西餐製備與實習
課程英文名稱	Western culinary & laboratory
學分數	2.0
必選修	必修
開課班級	四技餐旅二乙
任課教師	黃鈺城
上課教室(時間)	週一第 5 節(T0402) 週一第 6 節(T0402) 週一第 7 節(T0402) 週一第 8 節(T0402)
課程時數	4
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	西餐丙級檢定考
輔導考照 2	
課程概述	1、傳授學生西餐理論知識，使其了解基本西餐之分佈及特色。 2、指導學生實際操作以學習基本西餐不同之食材及烹調法。 This course reinforce the knowledge and skill learned in the preceding class and help you build confidences in the techniques of basic western
先修科目或預備能力	中餐製備
課程學習目標與核心能力之對應	※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 ----- 1.認識及熟練西餐設備、器具之操作方法，--，9 基礎餐旅知識 2.了解基本西餐備製技能的培養，--，10 基礎餐旅技能 3.體認西餐烹調理論知識，應用之分佈及特色，--，9 基礎餐旅知識 4.應用西餐備製基本認知，分析餐旅文化管理實務能力，--，10 基礎餐旅技能 5.有效分析與呈現西餐專業表達能力，--，10 基礎餐旅技能 6.有效分析與呈現西餐專業表達能力，--，12 食物製備能力
中文課程大綱	1.廚房打掃整理、西餐製備概論、刀具介紹、西餐設備器具介紹、設備操作及使用方法 2.刀工練習、高湯介紹、洋蔥湯 3.刀工練習、分解全雞、紅酒燴雞 Coq-au-vin、基本馬鈴薯烹煮、季節蔬菜

	<p>4.刀工練習、牛肉介紹、普羅旺斯牛肉、基本米飯烹煮、季節蔬菜</p> <p>5.小考刀工練習、基本湯烹煮、季節蔬菜</p> <p>6.刀工練習、基本魚烹煮、基本馬鈴薯烹煮、季節蔬菜</p> <p>7.刀工練習、基本麵糊烹煮、季節蔬菜、起司焗海鮮</p> <p>8.刀工練習、西式早餐介紹、基本蛋的烹煮</p> <p>9.期中考：刀工練習、季節蔬菜、分解全雞</p>
英/日文課程大綱	<p>The purpose of the class is to provide a culinary base for you to build on. You will be introduced to the fundamental concept, skills and techniques of basic cookery. Special emphasis is gain to the study of ingredients, cooking theories and techniques. Knowledge acquired in prior courses of Western Cooking I &II Sanitation and culinary math is used on a daily basis. The new skills gained in these course will provide you with a Western Cooking foundation which will be used in production setting in Banquet Room Lunch serving.</p> <p>The following course objectives have been identified as the motst important skills to be reviewed and developed in this class. The instructor will evaluated your performance with a Pass/Fail grade for each these.</p> <p>The following course objective will be introduced during this course. They will be performed with full assistance of the chef instructor:</p> <p>The course objective introduced in the class are:</p> <p>Grilling/Broiling</p> <p>Vegetable Cookery</p> <p>Potatoes Cookery</p> <p>Rice Cookery</p> <p>Pasta Cookery</p> <p>Sautéing</p> <p>Roasting</p> <p>Braising</p>
課程進度表	
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>認識及熟練西餐設備、器具之操作方法，--，--</p> <p>了解基本西餐備製技能的培養，--，--</p> <p>體認西餐烹調理論知識，應用之分佈及特色，--，--</p> <p>應用西餐備製基本認知，分析餐旅文化管理實務能力，--，--</p> <p>有效分析與呈現西餐專業表達能力，--，--</p> <p>有效分析與呈現西餐專業表達能力，--，--</p>
指定用書	

參考書籍	
教學軟體	
課程規範	