

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	M0N09X01
課程中文名稱	餐飲產品開發製作
課程英文名稱	Food and beverage product development and production
學分數	2.0
必選修	選修
開課班級	夜四技餐旅四乙 夜四技餐旅四丙
任課教師	鄭博文
上課教室(時間)	週三第 12 節(T0303) 週三第 13 節(T0303) 週三第 14 節(T0303)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
課程概述	1.原料種類與選取 2.原料保存 3.原料特性 4.原料應用採購 5.原料研發製作
先修科目或預備能力	相關中餐課程能力
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.烹調原理與基本刀工之認識，The cooking principle with the basic knife understanding of, 10 基礎餐旅技能 2.辨識各類食材之特性，Identify the characteristics of various types of ingredients, 10 基礎餐旅技能 3.學習食材切配之基本技術，Learning basic ingredients cut with technology, 10 基礎餐旅技能 4.各類食材之烹調應用能力，All kinds of ingredients of cooking application capabilities, 9 基礎餐旅知識 5.各類食材之烹調應用能力，All kinds of ingredients of cooking application capabilities, 12 食物製備能力 6.廚藝鑑賞與新菜設計之能力，Culinary appreciation with a design capacity of

	<p>the new dishes , 5 自我學習成長 7.廚藝鑑賞與新菜設計之能力 , Culinary appreciation with a design capacity of the new dishes , 16 技術研發創新 8.於課程中能認真學習 課程結束後能完成善後清洗工作 , Conscientiously study course Aftermath of the end of the course to complete the cleaning work , 7 樂在工作 9.遵守職業倫理及相關法令知識 , Comply with professional ethics and related laws and knowledge , 11 藝術人文素養</p>
<p>中文課程大綱</p>	<p>週 次 一 教室環境清掃、課程介紹、食品衛生與安全 二 食材介紹與認識 三 家畜類食材產品之開發製作(一) 四 家畜類食材產品之開發製作(二) 五 家畜類食材產品之開發製作(三) 六 家禽類食材產品之開發製作(一) 七 家禽類食材產品之開發製作(二) 八 家禽類食材產品之開發製作(三) 九 期 中 考 十 蔬果類食材產品之開發製作(一) 十一 蔬果類食材產品之開發製作(二) 十二 蔬果類食材產品之開發製作(三) 十三 海產類食材產品之開發製作(一) 十四 海產類食材產品之開發製作(二) 十五 海產類食材產品之開發製作(三) 十六 期末成果綜合練習 十七 教室環境大掃除 十八 期 末 考</p>
<p>英/日文課程大綱</p>	<p>Week Class 1 Cleaning the classroom, Course Introduction, Food and Beverage Hygiene and Safety Class 2 Introduction and understanding of ingredients Class 3 The development and manufacture of livestock products(1) Class 4 The development and manufacture of livestock products(2) Class 5 The development and manufacture of livestock products(3) Class 6 The development and manufacture of poultry products(1) Class 7 The development and manufacture of poultry products(2)</p>

	<p>Class 8 The development and manufacture of poultry products(3)</p> <p>Class 9 Midterm</p> <p>Class 10 The development and manufacture of vegetable products(1)</p> <p>Class 11 The development and manufacture of vegetable products(2)</p> <p>Class 12 The development and manufacture of vegetable products(3)</p> <p>Class 13 The development and manufacture of seafood products(1)</p> <p>Class 14 The development and manufacture of seafood products(2)</p> <p>Class 15 The development and manufacture of seafood products(3)</p> <p>Class 16 Comprehensive exercises</p> <p>Class 17 Cleaning the classroom</p> <p>Class 18 Final</p>
<p>課程進度表</p>	<p>1.French Toast 2.Dill Cucumber Salad 實務操作 重點抄寫</p> <p>烹調技術.課程講解、操作示範、學生實際操作、課後講評.</p> <p>1.Hungarian Goulash Sou</p> <p>2.Fillet of Seabass Bone Femme Style with Parsley Potatoes 烹調技術.課程講解、操作示範、學生實際操作、課後講</p> <p>1.Meat BolPuree of Green Pea Soup with Croutons 2.Spaghetti with ognaise 烹調技術.課程講解、操作示範、學生實際操作、課後講評</p> <p>1.Minute Steak Sandwich wiith Cabbage Salad 2.Clear Vegetable Soup with Julienne 烹調技術.課程講解、操作示範、學生實際操作、課後講評</p> <p>1.Scrambled Egg Garnished with Crispy Bacon and Tomato 2.Green Salad Served with Blue Cheese Dressing 烹調技術.課程講解、操作示範、學生實際操作、課後講評</p> <p>1.Vichyssoise (Potato and Leek Chilled Soup) 2.Pan Fried Pork Loin with Braised Red Cabbage 烹調技術.課程講解、操作示範、學生實際操作、課後講評</p> <p>1.Roasted Chicken Au Jus with Potato Cocotte 2.Cr'eme Caramel</p> <p>Midterm examination 烹調技術.課程講解、操作示範、學生實際操作、課後講</p> <p>1.Warmed German Potato Salad 2.Cream of Mushroom Soup 烹調技術.課程講解、操作示範、學生實際操作、課後講評</p> <p>1.Plain Omelette 2. Minestrone</p>

	烹調技術.課程講解、操作示範、學生實際操作、課後講評 1.Green Salad with French Dressing 2.Pork Cordon Bleu with Potato Croquettes 烹調技術.課程講解、操作示範、學生實際操作、課後講評
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 烹調原理與基本刀工之認識，實作演練，實作 辨識各類食材之特性，實作演練，實作 學習食材切配之基本技術，實作演練，實作 各類食材之烹調應用能力，實作演練，實作 各類食材之烹調應用能力，實作演練，實作 廚藝鑑賞與新菜設計之能力，實作演練，實作 廚藝鑑賞與新菜設計之能力，實作演練，實作 於課程中能認真學習 課程結束後能完成善後清洗工作 ，實作演練，實作 遵守職業倫理及相關法令知識，實作演練，實作
指定用書	書名： 作者： 書局： 年份： ISBN： 版本：
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	上課服裝要齊全. 不可以穿 短袖/短褲/拖鞋/涼鞋/高跟鞋. 材料費