

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MON0AG01
課程中文名稱	中餐製備與實習
課程英文名稱	Preparing and Practicing of meal
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	夜二技餐旅三甲 夜四技餐旅一甲
任課教師	蕭宗隆
上課教室(時間)	週四第 12 節(T0303) 週四第 13 節(T0303) 週四第 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	中餐烹調技術證照
輔導考照 2	
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
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 -----</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.烹調原理與基本刀工認識，The cooking principle and the basic knife awareness.，9 基礎餐旅知識 2.中國八大菜系與其烹調特點之認識，Eight Chinese cuisine and its cooking characteristics of understanding.，9 基礎餐旅知識 3.各類食材原料之初步加工法，The initial processing of the various ingredients raw.，10 基礎餐旅技能 4.食材切配之基本技術，The basic technology of the ingredients cut with.，10 基礎餐旅技能 5.特色熱菜與導熱體結合之烹調法，Specialty hot dishes and thermal binding cookery.，12 食物製備能力 6.調味料的認識與調味的作用與方式，The role and the way of understanding and seasoning seasonings.，10 基礎餐旅技能 7.烹調美學與創新菜的設計，Cooking aesthetic design and innovative dishes.，5 自我學習成長 8.烹調美學與創新菜的設計，Cooking aesthetic design and innovative

	<p>dishes. , 16 技術研發創新</p> <p>9.廚房規劃與衛生管理 , The kitchen Planning and health management. , 9 基礎餐旅知識</p> <p>10.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>11.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. , 6 發揮同理心</p> <p>12.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</p>
中文課程大綱	<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/日文課程大綱	
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>烹調原理與基本刀工認識 , --, --</p> <p>中國八大菜系與其烹調特點之認識 , --, --</p> <p>各類食材原料之初步加工法 , --, --</p> <p>食材切配之基本技術 , --, --</p> <p>特色熱菜與導熱體結合之烹調法 , --, --</p> <p>調味料的認識與調味的作用與方式 , --, --</p> <p>烹調美學與創新菜的設計 , --, --</p> <p>烹調美學與創新菜的設計 , --, --</p> <p>廚房規劃與衛生管理 , --, --</p> <p>遵守職業倫理及相關法令知識 , --, --</p> <p>於課程中能認真學習 課程結束後能完成善後清洗工作 , --, --</p> <p>於課程中能認真學習 課程結束後能完成善後清洗工作 , --, --</p>
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	

