

## 南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MON0AG02
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	夜四技餐旅一乙
任課教師	胡永輝
上課教室(時間)	週一第 12 節(T0303) 週一第 13 節(T0303) 週一第 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"> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>8.烹調美學與創新菜的設計，Cooking aesthetic design and innovative</li> </ol>

	<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	

