

南臺科技大學 107 學年度第 1 學期課程資訊

| | |
|----------------|--|
| 課程代碼 | B0D42L01 |
| 課程中文名稱 | 異國料理 |
| 課程英文名稱 | Foreign Cuisine |
| 學分數 | 4.0 |
| 必選修 | 選修 |
| 開課班級 | 四技休閒四甲 四技休閒四乙 |
| 任課教師 | 鄭博文 |
| 上課教室(時間) | 週四第 5 節(T0402) 週四第 6 節(T0402) 週四第 7 節(T0402) 週四第 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 | |
| 輔導考照 2 | |
| 課程概述 | 本課程透過理論與實務操作,使同學認識瞭解世界各國美食文化及烹飪佳餚 |
| 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> <p>-----</p> <p>1.使學生了解不同烹調方法，--，1 休閒專業知識</p> <p>2.熟練烹調功藝，基本刀法，臨灶技術 烹飪技術烹調要訣，--，2 專業技能</p> <p>3.危害分析重要管制點，良好衛生規範，--，3 電腦使用能力</p> <p>4.人格發展:藉由學生實習過程中培養學生求知慾望及失敗挫折感之調通能力，--，8 群體合作</p> |
| 中文課程大綱 | <p>1.精選義大利美食制備</p> <p>2.美味義大利麵食</p> <p>3.法國烹飪佳餚</p> <p>4.法國烹飪佳餚</p> <p>5.德國烹飪佳餚</p> <p>6.西班牙烹飪佳餚</p> <p>7.英國烹飪佳餚</p> <p>8.東歐美食制備</p> <p>9.期中考</p> <p>10.北歐美食制備</p> |

| | |
|-----------|--|
| | 11.美洲美食制備 12.美洲美食制備 13.埃及美食制備 14.泰國美食制備 15.韓國美食制備 16.日本美食制備 17.越南美食制備 18.期末考 |
| 英/日文課程大綱 | |
| 課程進度表 | 1.精選義大利美食制備 2.美味義大利麵食 3.法國烹飪佳餚 4.法國烹飪佳餚 5.德國烹飪佳餚 6.西班牙烹飪佳餚 7.英國烹飪佳餚 8.東歐美食制備 9.期中考 10.北歐美食制備 11.美洲美食制備 12.美洲美食制備 13.埃及美食制備 14.泰國美食制備 15.韓國美食制備 16.日本美食制備 17.越南美食制備 18.期末考 |
| 教學方式與評量方法 | ※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 使學生了解不同烹調方法，實作演練，實作實作實作 熟練烹調功藝，基本刀法，臨灶技術 烹飪技術烹調要訣，實作演練，實作實作實作 危害分析重要管制點，良好衛生規範，實作演練，實作 人格發展:藉由學生實習過程中培養學生求知慾望及失敗挫折感之調通能力，實作演練，實作 |
| 指定用書 | 書名：食物製備 作者：鄭博文 書局：自著 年份：2018 |

| | |
|------|--|
| | ISBN：無 版本：1 |
| 參考書籍 | 台南大飯店自著食譜.2018 年. |
| 教學軟體 | 無 |
| 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 |