

南臺科技大學 107 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	MON0AM02
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	3.0
必選修	必修
開課班級	夜四技餐旅三乙
任課教師	顏國雄
上課教室(時間)	週二第 12 節(T0403) 週二第 13 節(T0403) 週二第 14 節(T0403)
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、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 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>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>
課程進度表	<p>科目：西式烹飪</p> <p>任課老師：顏國雄</p> <p>評量方式：平時成績 40% → 出席、服裝、清掃工作、上課態度、實習報告</p> <p>期中成績 30%</p> <p>期末成績 30%</p> <p>日期 週次 星期</p> <p>一 開學上課，分組，器具認識，環境打掃</p> <p>二 香煎奶油洋菇鱸魚排、蔬菜雞肉清湯</p> <p>三 海鮮義大利麵、鮮蠔巧達湯</p> <p>四 香煎雞排佐照燒醬汁、鮮蝦咖哩奶油湯</p> <p>五 燒烤雞翅、香草風味鯛魚</p> <p>六 芝麻雞肉串、法式洋蔥湯</p> <p>七 鯛魚與明蝦幕斯佐盧綠筍醬汁、卡布奇諾蘑菇湯</p> <p>八 義式南瓜焗海鮮飯、奶油青蒜洋芋漿湯</p> <p>九 期中考</p> <p>十 酥炸風味雞塊、海鮮酥皮濃湯</p> <p>十一 紅茄燴時蔬鑲紫茄、燒烤火雞</p> <p>十二 香料雞排佐蘑菇汁明蝦、青豆仁漿湯附麵包丁</p> <p>十三 海鮮披薩、普羅旺斯海鮮湯</p> <p>十四 香煎鴨胸佐紅醋醬汁、南瓜奶油濃湯</p> <p>十五 水波蛋佐荷蘭汁、香茅干貝&牛小排</p> <p>十六 炸田雞腿佐塔塔醬、香煎鮭魚干貝茴香汁</p> <p>十七 奶油雞肉濃湯、栗子豬雞肉捲</p> <p>十八 期末考</p>
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，課堂講授，實作</p> <p>了解基本西餐備製技能的培養，實作演練，實作</p> <p>體認西餐烹調理論知識，應用之分佈及特色，實作演練，實作</p> <p>應用西餐備製基本認知，分析餐旅文化管理實務能力，實作演練，實作</p> <p>有效分析與呈現西餐專業表達能力，實作演練，實作</p> <p>有效分析與呈現西餐專業表達能力，實作演練，實作</p>
指定用書	<p>書名：</p> <p>作者：</p> <p>書局：</p> <p>年份：</p> <p>ISBN：</p> <p>版本：</p>
參考書籍	自編教材
教學軟體	自編教材
課程規範	自理