

# 南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐飲產品開發製作
課程編碼	MON09X01
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅四甲
開課教師	姚自強
學分	2.0
時數	3
上課節次地點	二 12 13 14 教室 T0402
必選修	選修
課程概述	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.原料種類與選取</li> <li>2.原料保存</li> <li>3.原料特性</li> <li>4.原料應用採購</li> <li>5.原料研發製作</li> </ol>
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.使學生瞭解食材特性及製作原理之研究開發能力。(知識)</li> <li>2.使學生具餐飲烹調法製作技術能力及鑑賞能力。(技能)</li> <li>3.使學生具備餐飲從業人員專業態度及職業倫理相關知識。(態度)</li> </ol>
課程大綱	<p>週 次</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>一 教室環境清掃、課程介紹、食品衛生與安全</li> <li>二 食材介紹與認識</li> <li>三 家畜類食材產品之開發製作(一)</li> <li>四 家畜類食材產品之開發製作(二)</li> <li>五 家畜類食材產品之開發製作(三)</li> <li>六 家禽類食材產品之開發製作(一)</li> <li>七 家禽類食材產品之開發製作(二)</li> <li>八 家禽類食材產品之開發製作(三)</li> <li>九 期 中 考</li> <li>十 蔬果類食材產品之開發製作(一)</li> <li>十一 蔬果類食材產品之開發製作(二)</li> <li>十二 蔬果類食材產品之開發製作(三)</li> <li>十三 海產類食材產品之開發製作(一)</li> <li>十四 海產類食材產品之開發製作(二)</li> <li>十五 海產類食材產品之開發製作(三)</li> <li>十六 期末成果綜合練習</li> <li>十七 教室環境大掃除</li> </ol>

	十八 期 末 考
英文大綱	<p>Week</p> <p>Class 1 Cleaning the classroom, Course Introduction, Food and Beverage Hygiene and Safety</p> <p>Class 2 Introduction and understanding of ingredients</p> <p>Class 3 The development and manufacture of livestock products(1)</p> <p>Class 4 The development and manufacture of livestock products(2)</p> <p>Class 5 The development and manufacture of livestock products(3)</p> <p>Class 6 The development and manufacture of poultry products(1)</p> <p>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>
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	自編
先修科目	相關中餐課程能力
教學資源	
注意事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.需繳交實習材料費</li> <li>2.服裝儀容-工作服.廚帽.圍裙.黑色或藍色工作褲.黑色工作鞋(前腳掌後腳跟不能外露.內須著襪.具有止滑功能)</li> <li>3.不可穿戴戒指.手鍊.手錶以及耳環</li> <li>4.不可在煮食中吸煙以及嚼檳榔</li> <li>5.上課中禁止使用手機</li> </ol>

全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	