

南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	異國美食製作
課程編碼	MON0AA01
系所代碼	OM
開課班級	夜四技餐旅四甲 夜四技餐旅四乙
開課教師	姚自強
學分	2.0
時數	3
上課節次地點	五 11 12 13 教室 T0402
必選修	選修
課程概述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 傳授學生異國料理理論知識，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各國菜餚不同之食材及烹調法。 3. 危害分析重要管制點、良好衛生規範 4. 操作安全規範.器具使用規範
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識及熟練各國菜餚所需廚具操作方法和 HACCP,GHP 的認識。 2. 異國料理製作的技能培養。 3. 學生畢業後對異國料理有基本認知及投入職場上能學以致用。 4. 培養飲食國際觀和飲食選擇性
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 異國料理實務學、世界各國飲食特色及菜單介紹。 2. 危害分析重要管制點、良好衛生規範 3. 操作安全規範.器具使用規範 4. 烹調材料及初步加工；.切配技術；.烹調技術的基本認識；烹調的方法及其應用； <p>教學目標(分知識、技能、人格發展等三項敘述)：</p> <p>知識：使學生了解不同烹調方法，對材料也有不同要求而懂得選擇各種材料有個基本認識</p> <p>技能：烹飪功藝、基本刀法、烹飪技術、臨灶技術、烹調要訣、拌碟蔬果切雕技術</p> <p>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</p>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.Raw Materials & Rough Preparation 2.Cuts & Shapes Technique 3.Understanding Basic international Cooking 4.The Application of Cooking Methods 5.The Knowledge of Food Carving and Presentation

	<p>6.HACCP GHP</p> <p>The purpose of the class is to provide a culinary base for students to build on. Students will be introduced to the fundamental concept, skills and techniques of basic cookery. Special emphasis is gain to the study of western ingredients, cooking theories and techniques. Knowledge acquired in prior courses of International Cooking. Sanitation and culinary math is used on a daily basis.</p>
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	自編
先修科目	
教學資源	
注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1.需繳交實習材料費 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) 3.不可穿戴戒指.手鍊.手錶以及耳環 4.不可在煮食中吸煙以及嚼檳榔 5.上課中禁止使用手機
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	