

國立高雄餐旅大學技專校院設立選才專案辦公室計畫(第3期)

【112學年度新生基礎銜接課程各院系開課資訊—廚藝學院】

授課日期	授課時間/節次/地點	課程名稱	授課教師	課程概要(教學目標)	教學大綱	預計成果與目標
9月13日(三)	08:10~12:10 (第1~4節)	探索中餐廚藝	林致信 老師	透過此銜接課程，期許中廚系大一新生能具備中餐廚藝的先備知識，以期開學後無縫接軌大家生活	中式刀具箱組介紹及使用示範及規範 中式食材介紹及訂購流程 菜餚製作示範 中式菜餚製作實作 實習教室善後流程與規範	透過此次新生銜接課程讓大一新生能提前適應中餐廚藝系的實習環境、師資、課程進行模式，以期未來正式到校後減少不適應。
	15:30~20:20 (第7~12節)	烘焙技能實務	汪文雄 老師	使學生明瞭烘焙製作之基本理論與方法，並讓學生學習合作完成產品製作 <b>(上限10組*3人/組)</b>	理論說明+示範	讓學生具備烘焙基礎製作能力，以利後續學習上能獨立完成
9月14日(四)	13:20~15:10 (第6~7節)	中餐廚藝專業英文先備課程	林秀薰 老師	本課程主要目標在先備非本科之新生認識專業廚師應有之態度與專業廚房設備、器具英語等專有名詞，該能力之培養使中廚藝系學生在專業課程的學習上能與高中職本科畢業之同學能做有效的溝通。	專業廚師守則與廚師烹飪哲學 中餐專業廚房設備與器具認識	1.學習到專業廚師守則與廚師烹飪哲學及中餐專業廚房設備與器具的專業英文詞彙與用語，並能有效應用於廚藝專業課程的學習。 2.能用廚房專業英文術語與學習夥伴做有效的口語溝通，並搭配適當的肢體語言。 3.應用廚房專業英文術語與學習夥伴探討與廚藝

						相關的議題。
	13:20~19:20 (第 6~11 節)	探索西餐廚藝	周建華 老師	期許新生儘早熟悉西式刀工和技能，以利銜接日後學習西餐基礎課程要領。	西餐刀具性能說明-主廚刀、骨刀和魚片刀的用法 基本刀工和烹調實作—義式蔬菜湯和義大利燉飯	可以透過銜接課程來了解新生的入學技藝程度，往後再利用課餘時間來額外練習，幫助新生提早領略西餐基礎的課程內容。

\*註：課程內容依各院系繳交資料進行匯整，詳細開課內容及地點依各院系通知為主。