

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)

【113 學年度新生基礎銜接課程各系開課資訊－廚藝學院】

開課學系	課程名稱	授課日期	授課時間/節次	授課教師	時數	開設群別	課程概要(教學目標)	教學大綱	預計成果與目標
中廚系	探索中餐廚藝	9月11日(三)	15:30~17:20 (第7~8節)	林致信 老師	2小時	餐旅群	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。	1. 中式刀具箱組介紹及使用示範及規範 2. 中式食材介紹及訂購流程菜餚製作示範	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。
		9月13日(五)	13:10~17:20 (第5~8節)		4小時			1. 中式點心機具設備保養示範及規範 2. 中式燒臘機具設備保養示範及規範 3. 中式點心工具組介紹及使用示範及規範 4. 實習教室善後流程與規範	
		9月25日(三)	15:30~17:20 (第7~8節)		2小時			1. 中餐廚藝系校園定住介紹及規範 2. 中式食材介紹及訂購流程菜餚製作示範	
		9月27日(五)	13:10~17:20 (第5~8節)		4小時			1. 中式菜餚製作實作(全雞分切及屠體介紹) 2. 中式菜餚製作實作(廚房機具設備應用與保養) 3. 中式菜餚製作實作 4. 實習教室善後流程與規範	
西廚系	探索西餐廚藝	9月26日(四)	16:30~18:20 (第8~9節)	周建華 老師 黃鈺城 老師	2小時	餐旅群	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。	西餐刀具性能說明與實作練習	透過銜接課程來了解新生技藝程度，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。
		10月3日(四)	16:30~18:20 (第8~9節)		2小時			蔬菜基本刀工練習	
		10月17日(四)	16:30~18:20 (第8~9節)		2小時			肉類刀工練習	
		10月24日(四)	16:30~18:20 (第8~9節)		2小時			海鮮刀工練習	
		10月31日(四)	16:30~18:20 (第8~9節)		2小時			烹調法實作練習	
烘焙系	烘焙技能實務	9月11日(三)	10:20~17:20 (第3~8節)	汪文雄 老師	6小時	餐旅群	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 (上限10組*3人/組)	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產品製作

*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。