

附表二 (授課日數超過1天以上者，請填寫本表)

台北海洋科技大學推廣教育非學分班

授課大綱

任課老師：蕭志聖		上課教室：中餐教室	
科目名稱：食物製備單一級檢定考照輔導班			
上課總時數：64		上課時數：8小時*8天	
課程概述：輔導學生精熟食物製備單一級術科題組之製備能力，以及熟悉考試流程與學科能力，以利順利去得本證照。			
教學目標：培養學員具備考取食物製備單一級學術科能力，針對檢定過程所需之食材辨識、選材能力、刀工、烹調法、調味能力、衛生工作習慣與食材衛生存貨管理部分進行加強訓練，以利學員能順利通過學術科測驗取得證照。			
教學進度與內容			
上課時間		主要教學內容	
110年12月4日		A1 煎雞片、燒雞腿、鮮蝦手捲 A2 煎鴨胸、燒鴨腿、蔬菜炒麵	
110年12月5日		A3 白灼五花片、煎蔬菜雞肉餅、涼拌馬鈴薯絲 A4 煎虱目魚肚、煮虱目魚丸湯、炒杏鮑菇	
110年12月11日		A5 烤豬肉串、燙中卷、炸豆腐 A6 炸蝦、海苔飯捲、馬鈴薯沙拉、美乃滋	
110年12月18日		B7 燴雞胸片、煎雞腿、炒五彩豆干丁 B8 時蔬炒鴨柳、香料水煮鴨腿、醃漬小黃瓜	
110年12月19日		B9 炸豬排、酸辣蝦湯、涼拌洋蔥絲 B10 炒彩椒鱸魚條、海鮮蔬菜煎餅、蒸蛋	
110年12月25日		B11 蜜排骨、炸中卷圈、四季豆炒肉絲 B12 燒咖哩魚塊、炸地瓜條、蛋包飯	
111年1月15日		學術科模擬練習	
111年1月16日		學術科模擬練習	