

正修科技大學

108 年度中餐丙級術科輔導班第 1 期開課通知單

一、上課資訊

- 1.開課日期：107 年 12 月 29 日(六)上午 08:00。
- 2.上課地址：高雄市鳥松區澄清路 840 號。
- 3.上課教室：餐飲大樓 3 樓 (17-0305 專業烹調教室)

二、停車說明

1. 使用感應卡：本校汽（機）車停車場進出採用感應卡管制，感應卡保證金 100 元，如欲申請感應卡或卡片遺失者，請至推廣教育中心申辦；課程結束繳回卡片後，可領回保證金 100 元(第一次上課請先至警衛室換證停車，後本中心將派員至班上發放感應卡)。

2. 停放位置：機車-A 棟左側 1F 以下；汽車-B 棟；均不對號停放，先到先停。

三、聯絡單位：推廣教育中心，電話：(07)735-8800 分機 1188、1189。

四、操作食材費：4000 元(三人一爐)開課當天繳交。

五、請加入本班 LINE 群組：

<https://line.me/R/ti/g/ZWEKd9G0SD>

(有任何課程問題皆可在群組留言討論)



正修科技大學 校園地圖

Campus Map | Cheng Shiu University



【課程進度表】

週次	上課日期	上課時間	教學內容	教學進度		
1	12/29 (六)	08:00~17:00	操作301-1	青椒炒肉絲	茄汁燴魚片	乾煸四季豆
			操作301-2	燴三色肉片	五柳溜魚條	馬鈴薯炒雞絲
2	1/05 (六)	08:00~17:00	操作301-3	蛋衣雞片湯	菊花溜魚球	竹筍炒肉絲
			操作301-4	黑胡椒豬柳	香酥花枝絲	薑絲魚片湯
3	1/06 (日)	08:00~17:00	操作301-5	香菇肉絲油飯	炸鮮魚條	燴三鮮
			操作301-6	糖醋瓦片魚	燜燒辣味茄條	炒三色肉丁
4	1/12 (六)	08:00~17:00	操作301-7	榨菜炒肉絲	香酥杏鮑菇	三色豆腐羹
			操作301-8	脆溜麻辣雞球	銀芽炒雙絲	素燴三色杏鮑菇
			操作301-9	五味炸肉條	三色煎蛋	三色冬瓜捲
5	1/19 (六)	08:00~17:00	操作301-10	涼拌豆干雞絲	辣豉椒炒肉丁	醬燒筍塊
			操作301-11	燴咖哩雞片	酸菜炒肉絲	三絲淋蛋餃
			操作301-12	雞肉麻油飯	玉米炒肉末	紅燒茄段
6	1/20 (日)	08:00~17:00	操作302-1	西芹炒雞片	三絲淋蒸蛋	紅燒杏菇塊
			操作302-2	糖醋排骨	三色炒雞片	麻辣豆腐丁
			操作302-3	三色炒雞絲	火腿冬瓜夾	鹹蛋黃炒杏菇條
7	2/16 (六)	08:00~17:00	操作302-4	鹽酥雞	家常煎豆腐	木耳炒三絲
			操作302-5	三色雞絲羹	炒梳片鮮筍	西芹拌豆干絲
			操作302-6	三絲魚捲	焦溜豆腐塊	竹筍炒三絲
8	2/17 (日)	08:00~17:00	操作302-7	薑味麻油肉片	薑絲醬燒鮮魚	竹筍爆肉丁
			操作302-8	豆薯炒豬肉鬆	麻辣溜雞丁	香菇素燴三色
			操作302-9	鹹蛋黃炒薯條	燴素什錦	脆溜荔枝肉
9	2/23 (六)	08:00~17:00	操作302-10	滑炒三椒雞柳	酒釀魚片	蒸三色蛋
			操作302-11	黑胡椒溜雞片	蔥燒豆腐	三椒炒肉絲
			操作302-12	馬鈴薯燒排骨	香菇蝦米扒菜膽	五彩杏菇丁
10	3/02 (六)	08:00~17:00	總複習	301、302術科操作總複習		
11	3/03 (日)	08:00~17:00	考前模擬	301、302術科檢定模擬考		

※課程時數88小時；報名費8000元(不含三人一爐食材費4000元)

※本校即測即評檢定報名108/01/14-108/01/22；檢定考試108/03/05(起)