

嘉南藥理大學 生活應用與保健系

【104 學年度第 1 梯次中餐烹調-葷食 丙級輔導班】

【104 年 10 月 17 日開課】

舊考題最後一次考試!!敬請把握最佳機會!!

本梯次考題為:301、302 兩大題

- 一、**上課時間**：104 年 10 月 17 日至 104 年 10 月 31 日
(週六、日**上午 8:30** 至 **下午 17:00**)
- 二、**上課地點**： F504 教室
- 三、**學費**(含講義及材料費用)：本校在校生 **8,000 元**，以匯票或現金方式繳費(與報名表同時繳交)。
- 四、**名額**：每期以 30 人為限 (需 15 人以上才開班)。
- 五、**欲報名參加者**請至：
 1. 推廣教育中心李小姐；聯絡電話:06-2664911*1613
 2. 生活系辦公室王小姐；聯絡電話:06-2664911*3500 或 3516
- 六、配合 104 年舊考題最後 1 梯次即測即評及發證考照時間
(104.11.10 起考試)
~請欲報名本輔導班同學先填寫即測即評及發證技能檢定報名表，本系將統一協助於 10 月 5 日前往南英商工報名~



七、課程表

中餐烹調丙級(葷食)技能檢定術科輔導班課程表

梯次：104 學年度第 1 梯次

執行期間：104 年 10 月 17 日至 10 月 31 日，每週六、日 08:30~12:30，13:00~17:00
(每場次 4 小時，共 10 場次，40 小時)

日期	時間	時數	課 程 大 綱
10/17	8：30~12：30	4	衛生扣分標準介紹、課程說明 粉蒸肉片. 鳳梨拌炸蝦仁. 三色炒筍絲. 培根炒青江. 皮蛋蔥花拌豆腐. 香菇炒板條.
10/17	13：00~17：00	4	茄汁肉片. 蘆筍炒蝦仁. 竹筍爆三丁. 鹹蛋炒青江. 皮蛋肉鬆拌豆腐. 開陽炒板條
10/18	8：30~12：30	4	金菇炒肉絲. 蝦仁炒蛋. 紅燒筍尖. 紅蘿蔔絲炒青江皮蛋紫菜拌豆腐. 綠豆芽炒板條
10/18	13：00~17：00	4	紅燒肉塊. 白果炒蝦仁. 雞肉炒筍絲. 香菇片扒青江皮蛋柴魚拌豆腐. 培根炒板條
10/24	8：30~12：30	4	咖哩肉片. 香菇燴蝦仁. 雞肉燻筍塊. 豆包炒青江皮蛋芝麻拌豆腐. 肉絲炒板條
10/24	13：00~17：00	4	芋頭燒小排. 樹子蒸魚. 蝦皮煎蛋. 木耳豆包炒高麗菜絲. 蒜味四季豆. 翡翠蛋炒飯
10/25	8：30~12：30	4	豆鼓蒸小排. 醬汁吳郭魚. 蘿蔔乾煎蛋. 枸杞拌炒高麗菜. 三色四季豆. 培根蛋炒飯
10/25	13：00~17：00	4	椒鹽排骨酥. 蒜泥蒸魚. 三色煎蛋. 豆干炒高麗菜. 培根四季豆. 鳳梨肉鬆炒飯
10/31	8：30~12：30	4	咖哩燒小排. 茄汁吳郭魚. 胡蘿蔔煎蛋. 培根炒高麗菜. 辣味四季豆. 雞絲蛋炒飯
10/31	13：00~17：00	4	鳳梨糖醋小排. 鹹冬瓜豆醬蒸魚. 培根煎蛋. 樹子炒高麗菜. 芝麻三絲四季豆. 蘿蔔乾雞粒炒飯

嘉南藥理大學-生活系 『中餐烹調-葷食 丙級輔導班』

(104年10月17日至104年10月31日)

報名表

報名手續：

註1：本表可自行影印使用

(2)郵政匯票（費用8,000元），戶名為「嘉南藥理大學」。

姓 名		<input type="checkbox"/> 在校生 <input type="checkbox"/> 校外人士	
		班 級	系 年 班
出生年月日		身分證字號	
聯絡電話 (請務必填寫)	(白天)	電子信箱	
	(行動)		
最高學歷	學校名稱：_____ <input type="checkbox"/> 國中(含)以下 <input type="checkbox"/> 高中(職) <input type="checkbox"/> 專科 _____ <input type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 研究所以上		
聯 絡 地 址			
停車證申請	<input type="checkbox"/> 機車：車牌號碼_____ <input type="checkbox"/> 汽車：車牌號碼_____		
備 註	<input type="checkbox"/> 其它		

※請附上大頭照一張及身分證正反面影本各一份

本欄由工作人員填寫：

報名日期	年 月 日	報名序號	
梯 次		備 註	