

南臺科技大學 104 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	食物學與製備實習
課程編碼	MON00301
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅一甲
開課教師	蔡宏儒
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	三 12 13 14 教室 T0503
必選修	必修
課程概述	課程為進入中餐、西餐、烘焙、飲調等食物製備之基礎課程，課程內容涵蓋各類烹調設備認識、正確使用方法、各類食物的認識、選購、製備及烹調方法。上課方式採理論與實習並重。
課程目標	
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.食物製備方法與器具設備使用。 2.六大類食物介紹 3.六大類食物原理與試驗 4.食材的選購及儲存與食品衛生安全。
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.The introduction of Food Preparations and the use of equipment 2.Six broad heading food introduction 3.Six broad heading food principle and experiment 4.The choosing , storage and safe of food
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	自編講義
先修科目	無
教學資源	
注意事項	需繳交材料費與上課穿著專業廚師工作衣帽
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	

