

南臺科技大學 105 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	基礎烹調實務
課程編碼	M0D09701
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅一甲 四技餐旅一乙
開課教師	胡永輝
學分	1.0
時數	3
上課節次地點	一 2 3 4 教室 T0303
必選修	選修
課程概述	<ol style="list-style-type: none"> 1.傳授學生烹調理論知識 2.指導學生實際操作以學習基本烹調不同之食材及烹調法 3.廚藝刀工練習進而產生興趣.
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.認識及熟練廚房設備、器具之操作方法。 2.對學生能擁有基本烹調技能的培養及能力。 3.使學生後對烹調有基本認知並銜接進階廚藝課程。
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.認識器具與設備 2.基礎廚藝刀工的練習 3.基礎烹飪技巧的練習 4.食物選購與儲存方法 5.中式食材和調味料的認識
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.Introduction kitchen equipment and utensil 2.Basic culinary knife skill 3.Fundamental cooking methods practice 4.Food purchasing and storage 5.Recognize Chinese food ingredients and seasoning
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	自編
先修科目	N/A
教學資源	
注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1.需繳交實習材料費 2.服裝儀容-工作服.廚帽.圍裙.黑色或藍色工作褲.黑色工作鞋(前腳掌後腳跟

	不能外露.內須著襪.具有止滑功能) 3.不可穿戴戒指.手鍊.手錶以及耳環 4.不可在煮食中吸煙以及嚼檳榔 5.上課中禁止使用手機
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	