

# 南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	M0D07201
課程中文名稱	食物學與製備實習
課程英文名稱	Principles Of Food Preparation And Laboratory
學分數	2.0
必選修	必修
開課班級	四技餐旅一甲
任課教師	蔡宏儒
上課教室(時間)	週四第 7 節(T0502) 週四第 8 節(T0502) 週四第 9 節(T0502)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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。
先修科目或預備能力	無
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.能辨識食材之差異與特性，To recognize the differences and characteristics of the ingredients, 9 基礎餐旅知識</p> <p>2.能了解食物與營養之相關知識，To know the knowledge of the Food and Nutrition, 9 基礎餐旅知識</p> <p>3.認識食品衛生與安全之相關知識，Awareness of food hygiene and safety knowledge, 9 基礎餐旅知識</p> <p>4.能正確並安全的使用餐飲機具設備，Correct and safe use of food and beverage machinery equipment, 10 基礎餐旅技能</p> <p>5.具備食物製備基本知識與技能，With the basic knowledge and skills of food preparation, 12 食物製備能力</p> <p>6.認識基本烹調法與基本刀工，Understanding of basic cooking methods and basic knife, 10 基礎餐旅技能</p> <p>7.協助組員共同完成製備實習課程，Assist the crew together to complete the preparation of internship programs, 1 敬業合群</p>

	8.食材應用與創新菜色之能力 , Of ingredients applications with innovative dishes of capacity , 5 自我學習成長
中文課程大綱	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/日文課程大綱	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
課程進度表	週次 課程內容 一 教室衛生安全介紹與分組、機具設備使用說明 二 麵粉筋性試驗-蛋黃酥 三 糖液試驗-杏仁瓦片 四 糊化與乳化試驗-泡芙 五 水果褐變試驗-蘋果塔 六 凝膠試驗-果凍、奶酪、烤布丁 七 蛋打發性試驗 八 發酵實驗-麵包製作 九 期中考試 十 餅皮熟製試驗-比薩 十一 蔥油餅製程試驗 十二 肉類嫩化試驗 十三 油脂油溫試驗 十四 蛋白打發後乾燥試驗-彩繪薑餅人 十五 米粒試驗-珍珠丸子 十六 食物學原理設計與應用 十七 食物學成果展示與評量 十八 期末考試
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 能辨識食材之差異與特性，課堂講授，實作 能了解食物與營養之相關知識，課堂講授，筆試 認識食品衛生與安全之相關知識，課堂講授，筆試 能正確並安全的使用餐飲機具設備，實作演練，實作 具備食物製備基本知識與技能，實作演練，實作

	認識基本烹調法與基本刀工，實作演練，實作 協助組員共同完成製備實習課程，實作演練，實作 食材應用與創新菜色之能力，分組討論，作業實作
指定用書	書名： 作者： 書局： 年份： <b>ISBN：</b> 版本：
參考書籍	自編講義
教學軟體	
課程規範	需繳交材料費與上課穿著專業廚師工作衣帽