

南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	MON00303
課程中文名稱	食物學與製備實習
課程英文名稱	Fundamentals of food and practice
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	夜四技餐旅一乙
任課教師	莊健宏
上課教室(時間)	週二第 12 節(T0502) 週二第 13 節(T0502) 週二第 14 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> <hr/> <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	
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 ,-- ,-- 能了解食物與營養之相關知識 ,-- ,-- 認識食品衛生與安全之相關知識 ,-- ,-- 能正確並安全的使用餐飲機具設備 ,-- ,-- 具備食物製備基本知識與技能 ,-- ,-- 認識基本烹調法與基本刀工 ,-- ,-- 協助組員共同完成製備實習課程 ,-- ,-- 食材應用與創新菜色之能力 ,-- ,--
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	