

# 南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	MOP01J01
課程中文名稱	食物學與製備實習(與夜四技餐旅一丙合開)T0303
課程英文名稱	Principles Of Food Preparation And Laboratory
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	專四技餐旅一甲
任課教師	胡永輝
上課教室(時間)	週一第 12 節() 週一第 13 節() 週一第 14 節()
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	本課程為進入中餐、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	
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>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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食物製備方法與器具設備使用。</li> <li>2. 六大類食物介紹</li> <li>3. 六大類食物原理與試驗</li> <li>4. 食材的選購及儲存與食品衛生安全。</li> </ol>
英/日文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The introduction of Food Preparations and the use of equipment</li> <li>2. Six broad heading food introduction</li> <li>3. Six broad heading food principle and experiment</li> <li>4. The choosing , storage and safe of food</li> </ol>
課程進度表	<ol style="list-style-type: none"> <li>一 分組.器具認識.環境打掃</li> <li>二 食材認識與消防安全講習</li> <li>三 烹調法與刀工介紹</li> <li>四 調整放假</li> <li>五 鼓椒炒魚乾.乾炒蚵仔麵線.蛋衣雞片湯</li> <li>六 茄汁燴魚片.玉米濃湯</li> <li>七 三絲淋蒸蛋.海產粥</li> <li>八 蚵仔煎.魚丸湯</li> <li>九 期 中 考</li> <li>十 香酥雞翅.沙茶魷魚羹</li> <li>十一 麻油雞飯.南瓜濃湯</li> <li>十二 酸辣濃湯.肉燥芋粿</li> <li>十三 生炒花枝.黑糖糕</li> <li>十四 台南棺材板.海鮮烏龍麵</li> <li>十五 何首烏燉雞湯.桂圓甜湯圓</li> <li>十六 元旦放假</li> <li>十七 教室環境大掃除</li> <li>十八 期 末 考</li> </ol>
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>能辨識食材之差異與特性，課堂講授實作演練，日常表現  能了解食物與營養之相關知識，課堂講授，日常表現  認識食品衛生與安全之相關知識，課堂講授，日常表現  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，書面報告  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，實作演練分組討論，實作</p>

	食材應用與創新菜色之能力，實作演練啟發思考，書面報告
指定用書	書名： 作者： 書局： 年份： ISBN： 版本：
參考書籍	自編
教學軟體	
課程規範	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.需繳交實習材料費</li> <li>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)</li> <li>3.不可穿戴戒指.手鍊.手錶以及耳環</li> <li>4.不可在煮食中吸煙以及嚼檳榔</li> <li>5.上課中禁止使用手機</li> </ol>