

# 南臺科技大學 107 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	MON00301
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	夜二技餐旅三甲 夜四技餐旅一甲
任課教師	蔡宏儒
上課教室(時間)	週二第 12 節(T0503) 週二第 13 節(T0503) 週二第 14 節(T0503)
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>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 米粒試驗-珍珠丸子 十五 蛋白打發後乾燥試驗-彩繪薑餅人 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