

# 南臺科技大學 108 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	夜四技餐旅一甲
任課教師	鄭博文
上課教室(時間)	週三第 12 節(T0303) 週三第 13 節(T0303) 週三第 14 節(T0303)
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 一 教室環境清掃、課程介紹、食品衛生與安全 二 食材介紹與認識 三 家畜類食材產品之開發製作(一) 四 家畜類食材產品之開發製作(二) 五 家畜類食材產品之開發製作(三) 六 家禽類食材產品之開發製作(一) 七 家禽類食材產品之開發製作(二) 八 家禽類食材產品之開發製作(三) 九 期 中 考 十 蔬果類食材產品之開發製作(一) 十一 蔬果類食材產品之開發製作(二) 十二 蔬果類食材產品之開發製作(三) 十三 海產類食材產品之開發製作(一) 十四 海產類食材產品之開發製作(二) 十五 海產類食材產品之開發製作(三) 十六 期末成果綜合練習 十七 教室環境大掃除 十八 期 末 考
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，實作演練，實作 能了解食物與營養之相關知識，實作演練，實作 認識食品衛生與安全之相關知識，實作演練，實作 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，實作演練，實作
指定用書	書名：無 作者：無 書局：無 年份：無 ISBN：無 版本：無
參考書籍	無
教學軟體	無
課程規範	上課服裝要齊全. 不可以穿 短袖/短褲/拖鞋/涼鞋/高跟鞋. 材料費