

# 南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	基礎烹調實務
課程編碼	M0D09701
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅一甲 四技餐旅一乙
開課教師	胡永輝
學分	1.0
時數	3
上課節次地點	一 7 8 9 教室 T0303
必選修	選修
課程概述	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.傳授學生烹調理論知識</li> <li>2.指導學生實際操作以學習基本烹調不同之食材及烹調法</li> <li>3.廚藝刀工練習進而產生興趣.</li> </ol>
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識及熟練廚房設備、器具之操作方法。</li> <li>2.對學生能擁有基本烹調技能的培養及能力。</li> <li>3.使學生後對烹調有基本認知並銜接進階廚藝課程。</li> </ol>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識器具與設備</li> <li>2.基礎廚藝刀工的練習</li> <li>3.基礎烹飪技巧的練習</li> <li>4.食物選購與儲存方法</li> <li>5.中式食材和調味料的認識</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Introduction kitchen equipment and utensil</li> <li>2.Basic culinary knife skill</li> <li>3.Fundamental cooking methods practice</li> <li>4.Food purchasing and storage</li> <li>5.Recognize Chinese food ingredients and seasoning</li> </ol>
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	N/A
教學資源	
注意事項	<p>課程概述 (Introduction) :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.傳授學生烹調理論知識</li> </ol>

	2.指導學生實際操作以學習基本烹調不同之食材及烹調法 3.廚藝刀工練習進而產生興趣
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	