

南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	食物學與製備實習
課程編碼	MOP00201
系所代碼	0M
開課班級	專四技餐旅一甲
開課教師	陳國勝
學分	2.0
時數	3
上課節次地點	四 11 12 13 教室 T0402
必選修	必修
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。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解食物學的基本知識、認識各種烹調設備以及機具使用方法 2. 瞭解各種食物屬性、成份、烹調原理、食物選購及儲存方法。 3. 瞭解各類食物製備時將發生的變化。 4. 應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 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。
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 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
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	薛明敏 西洋烹飪 明敏餐旅顧問公司 張 德 專業西餐 品度圖書 1998/2 老師自備講義及食譜
先修科目	
教學資源	
注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1.上課需穿著廚房實習服務(廚帽 廚衣 西式圍裙 包鞋) 2.須繳交材料費

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	