

重新查詢

友善列印

0982學期 課程基本資料

系所 / 年級	保健系 4年級	課號 / 班別	26U00072 / A
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食物製備	科目英文名稱	Food preparation
主要授課老師	??T?	開課期間	一學年之下學期
人數上限	60 人	已選人數	0人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

教學綱要

一、教學目標(Objective)

讓學生了解食物製備的本質和目的、製備過程中物理變化之影響、選購原則、烹調技術及儲存方法，充分了解各類食物的製備和烹調原理，以期具有製備營養又合乎經濟原則之能力，並作為日後膳食計劃、大量食物製備等課程的基礎。

二、先修科目(Pre Course)

食物學原理

三、教材內容(Outline)

本課程分為5個章節，包括緒論、食材製備與烹調方法、動物性食物製備與烹調原理、植物性食物製備原理、其它食品製備和烹調原理。將此5章節分別敘述與討論，以期增進學生學習效果。

四、教學方式(Teaching Method)

講授

教科書

書名：食物製備原理

作者：黃韶顏

出版社：華香園出版社

五、參考書目(Reference)

參考書目或網址

1. 書名：食物製備原理實習

作者：黃韶顏

出版社：華香園出版社

2. 書名：食物學原理

作者：施明智

出版社：藝軒圖書出版社

2010/2/23 課程內容簡介

黃晉修

2010/3/2 緒論

黃晉修

2010/3/9 食材製備與烹調方法 (1)

黃晉修

六、教學進度(Syllabi)

2010/3/16	食材製備與烹調方法 (2)	黃晉修
2010/3/23	食材製備與烹調方法 (3)	黃晉修
2010/3/30	動物性食物製備與烹調原理 (1)	黃晉修
2010/4/6	動物性食物製備與烹調原理 (2)	黃晉修
2010/4/13	複習及測驗	黃晉修
2010/4/20	期中考	黃晉修
2010/4/27	動物性食物製備與烹調原理 (3)	黃晉修
2010/5/4	植物性食物製備原理 (1)	
2010/5/11	植物性食物製備原理 (2)	黃晉修
2010/5/18	植物性食物製備原理 (3)	黃晉修
2010/5/25	其它食品製備和烹調原理 (1)	黃晉修
2010/6/1	其它食品製備和烹調原理 (2)	黃晉修
2010/6/8	烹調衛生與安全	黃晉修
2010/6/15	複習和測驗	黃晉修
2010/6/22	期末考	黃晉修

七、評量方式(Evaluation)

平常表現 20%；小考 20%；期中考 30%；期末考 30%

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢