

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	26U00073 / A
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食物製備實驗	科目英文名稱	Food Preparation Lab.
主要授課老師	??T?	開課期間	一學年之下學期
人數上限	0 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) 食物製備實驗主要是配合理論部分，藉由實際的製作過程讓學生確實的學習食物選購、烹調、貯存，並運用於日常餐點中

二、先修科目(Pre Course)

三、教材內容(Outline) 食物製備實驗主要是配合理論部分，在實習廚房學習基本的烹調方法，並實際演練與運用在日常餐點中

四、教學方式(Teaching Method) 講授、示範

五、參考書目(Reference) 食物製備原理黃韶顏華香園出版社 食物製備原理與應用陳淑瑾睿煜出版社 Understanding Food Principle and preparation. (2nd ed) 2004Amy BrownWadsworth / Thomson Learning

六、教學進度(Syllabi)	2010/2/25	實驗課程簡介/分組	黃千純
	2010/3/4	實驗室介紹/實驗室規則說明	黃千純
	2010/3/11	分組討論 / 錄影帶教學	黃千純
	2010/3/18	刀工練習	黃千純
	2010/3/25	中餐製作與烹調	黃千純
	2010/4/1	中餐製作與烹調	黃千純
	2010/4/8	放假日	黃千純
	2010/4/15	中餐製作與烹調	黃千純
	2010/4/22	期中考	黃千純
	2010/4/29	中餐製作與烹調	黃千純
	2010/5/6	實驗術科考試—跑檯、刀工、器具使用	黃千純

2010/5/13	中餐製作與烹調	黃千純
2010/5/20	西餐製作與烹調	黃千純
2010/5/27	西餐製作與烹調	黃千純
2010/6/3	中西式宴客餐點製作與烹調	黃千純
2010/6/10	實驗術科考試—現場烹飪考試	黃千純
2010/6/17	期末總檢討與報告	黃千純
2010/6/24	期末考	黃千純

七、評量方式(Evaluation)

平時成績 20% 書面報告成績 20% 術科考試 60% (\*跑檯.快速爐 20% \*刀工.器具使用 20% \*烹飪考試20%)\*已預選者第一次上課無故不到，以曠課計算；不在預選名單但事後修課者必須說明理由，否則依曠課計算 \*遲到—上課10min後老師會點名

八、講義位址(http://)

九、教育目標

重新查詢

課程查系統 Viewable With Any Browser & 1024 x 768 Resolution

亞洲大學 41354 台中市霧峰區柳豐路500號 TEL: 886 + (0)4 + 2332-3456 FAX: 886 + (0)4 + 2331-6699 © Asia University, Taiwan