

102-1 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	食物學原理	科目序號 / 代號	1842 / HOB1005
開課系所	餐旅管理學士學位學程進修學	學制 / 班級	進修學士班1年1班
任課教師	饒曉R	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	必修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)AB /	授課語言別	中文

課程簡介

1. 敘述食物的定義與原料種類，使學生了解其中所含的營養素與成分功能。
2. 介紹食物的調理與加工方法，使學生了解其保藏原理與其間發生的物理化學變化。
3. 藉由膳食計畫之擬定與實施，使學生學習初步飲食管理。

課程大綱

1. 食物與食物原料的種類
2. 食物的營養素與主要成分組成
3. 食物中的酵素與色、香、味、質地
4. 食物的調理方式與各種加工保藏方法
5. 食物在烹調、加工、貯存時的成分變化
6. 飲食指南與膳食計畫

基本能力或先修課程

不要求