

元培科技大學餐飲管理系課程大綱

科目名稱：食物學原理	課程類別：餐飲製備	學分/時數：2/2
一、教學目標：對食物有初步的認識及了解,並且熟悉烹調原理原則,讓餐食兼具色香味且營養。		
二、課程綱要： 1.簡介食物學原理為食品科學和營養學之入門學科。 2.介紹不同種類食物之組成、物理化學性質及製備過程中的變化。 3.課程內容包括穀類及澱粉類、蔬果類、豆類、乳類、油脂類、肉類、魚貝類、蛋類及飲料類等。		