



實踐大學——四學年度第一學期 教學計畫表
Course Syllabus, Academic Year 2025-2026(1st Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：114/10/2 頁次：1 / 2

科目名稱 Course Title	食物學原理 Food Fundamental		課程代號 Course No.	DFBM-11H-01-A1	
開課系級 Department	餐飲管理學系一年甲班 A-DFBM-1A	學分數 Credit(s)	2	時數 Hour(s)	2
選別 Required or Elective	4-系必	開課別 Duration	半年 第一學期 Required,1st Semester		
授課教師 Instructor	王秀如				
缺曠課規定 Attendance Policy	缺曠課時數(含事/病假)達授課總時數三分之一(12小時)以上者，學期成績以零分計。 Student will receive a semester grade of zero for a course if absences from class exceed one third (12 hrs) of total class hours.				
課程概要 Course Description	透過講述、互動問答、實例討論認識食材基本組成，製備處理方式對食材特性之影響。解釋不同食材類別之特性與其形成原因。應用習得之原理與關鍵技巧，改善食物品質。 To recognize the important of food constituents and various treatments on the nature of foods.To be able to describe reasons responsible for the nature of various food groups.To be able to apply the knowledge and critical techniques to improve food product quality.				
基本核心能力/系核心能力 Core Competency	核心能力	核心能力說明			
	具備專業知識基礎能力	具備餐飲專業知識。 具備管理專業知識。			
	具備專業知識執行能力	具備餐飲廚藝專業技能。 具備餐飲服務專業知識與技能。			
	具備團隊合作能力	具備團隊溝通能力。 具備合作協調能力。			
	具備問題解決能力	具備問題分析能力。 具備時間管理能力。			
	具備領導統御能力	具備理論與實務統整能力。 具備餐飲相關活動企劃能力。			
	『註：該課程之核心能力以紅色表示。』				
教學目標 Course Objectives	1.認識影響食材特性之重要外在與內在因子 2.了解食材基本組成份及其重要之物理、化學與生物反應 3.解釋不同食材類別之物理、化學與生物特性及其形成原因				
授課方式 Approach to Instruction	講述法, 個案討論, 問答法, 個人報告, CDIO教學				
課程授課語言 Course language	本國語				
是否自編教材 Whether self-edited textbooks	否				
成績評定 Grading	◎平時評量 15%：上課表現、出席率、不定期小考 ◎期中評量 30%：筆試 ◎期末評量 30%：筆試 ◎其他評量 25%：分組報告				
教科書與參考書目 Textbooks and References	陳肅霖等2015. 新編食物學原理; 施明智 2001.食物學原理. 三民書局				
聯絡方式 Contact Info	brrb117@g2.usc.edu.tw				

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.



實踐大學——四學年度第一學期 教學計畫表
Course Syllabus, Academic Year 2025-2026(1st Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：114/10/2 頁次：2 / 2

備註 Remark	本課程僅執行CDIO之CD及I的前置階段	
週次 Weeks	進度內容 Syllabus	
1	(09/07~09/13)	緒論
2	(09/14~09/20)	緒論
3	(09/21~09/27)	穀類
4	(09/28~10/04)	穀類 CDIO說明
5	(10/05~10/11)	蛋類 CDIO
6	(10/12~10/18)	蛋類
7	(10/19~10/25)	乳類 CDIO
8	(10/26~11/01)	乳類
9	(11/02~11/08)	期中考
10	(11/09~11/15)	肉類 CDIO
11	(11/16~11/22)	魚貝類 CDIO
12	(11/23~11/29)	豆類 CDIO
13	(11/30~12/06)	油脂類 CDIO
14	(12/07~12/13)	報告 CDIO
15	(12/14~12/20)	報告 CDIO
16	(12/21~12/27)	蔬果類
17	(12/28~01/03)	期末考
18	(01/04~01/10)	彈性教學：於第10週~第14週期間自主學習，完成學習並於第15週前繳交報告
19	(01/11~01/31)	

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.