

108-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料

課程名稱	西餐烹調與實習(一)	科目序號/代號	2736 /BMB1030
必選修/學分數	必修 /3	上課時段/地點	(一)ABCD /M#1133
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	余姁靜 / 兼任	畢業班/非畢業班	
學制/系所/年班	進修學士班 / 烘焙暨飲料調製進修學士學位學程 /2年1班		

課程簡介與目標

提升學生在西餐烹調技術與餐飲衛生觀念，建立正確烹飪相關知識，能熟練西餐烹調相關實務。在課程學習過程中，習得餐飲操作的相關技能，以利將來就業時能提昇工作效率與品質，並培養對西餐料理烹飪之技巧與運用。








課程大綱

- 1.了解西餐烹飪心備的相關專業知識、技能 與理念
- 2.了解西餐的起源與特色
- 3.熟練各種食物材料切割技巧
- 4.熟練西餐基本烹飪技巧
- 5.養成良好衛生習慣及工作習慣

基本能力或先修課程

基礎廚藝

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
-  基礎外語能力
-  經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
-  人際溝通與團隊合作能力
-  服務學習與社會關懷能力

