

108-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料

課程名稱	台灣料理與小吃	科目序號/代號	2870 / HOG3030
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(一)N567 / 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	大學日間部 / 餐旅管理學系 / 3年3班		

課程簡介與目標

提升學生在台灣料理與小吃的餐飲衛生觀念

透過課程學習,習得台灣料理操作等相關技能及背景,以利將來就業時提昇工作效率與品質,並培養對台灣料理方面的知識及技巧

課程大綱

- 1.了解台灣小吃特色
- 2.熟練各種食物材料烹調技巧
- 3.了解台灣食材起源與知識
- 4.良好衛生及工作習慣

基本能力或先修課程

- 1.具備食品營養相關健康科學專業知識
- 2.基礎餐飲技術能力

課程與系所基本素養及核心能力之關連

- 🍃 培養餐旅專業知識
- 🍃 培養餐旅專業技能
- 🍃 餐旅規劃與分析之能力
- 履行公民責任的能力
- 🍃 人際溝通與團隊合作能力
- 🍃 專業服務態度與職場倫理
- 經營管理與創新能力
- 基礎餐旅外語及國際化能力

