

109-1 大葉大學 選課版課綱

基本資料			
課程名稱	廣東菜烹調與實習	科目序號/代號	2384 /HOG3027
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(三)1234 /M#1136
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2班		
Office Hour / 地點	n.a.		

課程簡介與目標

以廚藝技能養成為發展主軸

- 一、具備廚藝的專業技能:
- 二、培養菜色開發與盤飾的能力:
- 三、發展餐飲相關產業的能力:
- 四、培養領導、溝通、協調與終身學習的能力:








課程大綱

本課程中將詳細解說示範廣東菜中所用的高湯、沾醬、炒醬、醬料等的製做與運用。並採用無限制操作方式，讓學生能充分發揮烹飪相關能力。藉此課程讓學生瞭解廣式料理的種類，加強學生的各種烹調技巧與方法。希望能引導學生了解、滿足並進一步創造消費者的需求。課程內容將包含菜餚實作、分組練習、成本控制、菜單設計。

基本能力或先修課程

- 1.食物學
- 2.餐飲安全與衛生
- 3.中餐烹調與實習(一)
- 4.中餐烹調與實習(二)

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

