

109-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料			
課程名稱	台灣料理(二)	科目序號/代號	1223 /HOG2052
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(四)5678 /M#113-
授課語言別	n.a.	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	余妘靜 / 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 /2年1班		
Office Hour / 地點	n.a.		

課程簡介與目標

認識台灣傳統料理認知與由來，經由採購，備製，烹製，銷售等，加強專業技能

課程大綱

利用實作課程加強專業技術及觀念認知

基本能力或先修課程

基礎刀工一，基礎刀工二

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
-  基礎餐旅外語及國際化能力

