

# 110-1 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	0591 / HOG1019
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(二)5678 / M#1132
授課語言別	n.a.	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 / 1年1班		
Office Hour / 地點	n.a.		

## 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

- 1 具備食品營養相關之健康科學專業知識
- 2 具有健康飲食產業之行銷與經營能力
- 3 具基礎餐飲技術能力
- 4 專業簡報能力

## 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

