

110-1 大葉大學 選課版課綱

基本資料			
課程名稱	義式料理烹調與實習(一)	科目序號/代號	0595 / HOG2043
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(二)1234 / M#1132
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

理解義式料理的基礎材料，設備及器具的認識，衛生與安全的重要性，從廚藝基礎開始，切割刀工，基本烹飪法，傳統的基本菜式。基礎準備工作，基本刀工，標準菜式烹飪。

課程大綱

本課程大綱教師得依實際教學進度及學生學習情況進行調整

基本能力或先修課程

基本刀工、餐飲衛生觀念、廚務知識

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

