

110-1 大葉大學 選課版課綱

基本資料

課程名稱	台灣料理(一)	科目序號/代號	0596 / HOG2049
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(四)1234 / M#1136
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

加強學生對於台灣本土傳統文化菜餚的由來認知及備料製作，繼而傳承台灣記憶中的家鄉味道


課程大綱

利用簡單食材及能發揮最大運用及多元實作

基本能力或先修課程

基礎刀工 一、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

