

# 110-1 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(一)	科目序號/代號	0601 / HOG3034
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(一)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1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
  -  基礎餐旅外語及國際化能力
-