

102-1 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	中餐烹調與實習	科目序號 / 代號	2085 / HOB1010
開課系所	餐旅管理學士學位學程進修學	學制 / 班級	進修學士班1年1班
任課教師	彭建治	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	必修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)ABCD / M#113	授課語言別	中文

課程簡介

本課程旨在使學生了解中餐烹調的重要性及對烹調原料與設備有正確的認識與選用,並能烹調出衛生安全且美味可口的菜餚,作為往後就業的基礎.

課程大綱

中餐丙級技能檢定學術科

基本能力或先修課程

- 1.食物學
- 2.餐飲安全與衛生