

## 103-2 大葉大學 選課版課綱

### 基本資料

課程名稱	中餐烹調與實習(二)	科目序號/代號	1451 /HOG1017
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(四)5678 /M#113
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	彭建治 / 專任	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		

### 課程簡介與目標

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
- 3.中餐烹調與實習( )

### 課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
-  規劃與分析能力
-  基礎外語能力
-  經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
-  人際溝通與團隊合作能力
-  服務學習與社會關懷能力

