

## 103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料			
課程名稱	團體膳食製備與管理	科目序號/代號	2237 / HOB3011
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(二)ABC / 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	進修學士班 / 餐旅管理學系 / 3年1班		

### 課程簡介與目標

了解團體膳食製備與管理的重要性。  
學會菜餚的烹調方法與技巧。  
認識與學習調味料的運用。  
培養食物選購及烹飪的基本技巧。  
建立良好的餐飲衛生與安全習慣。  
啟發學習烹飪興趣。










### 課程大綱

- 1.中式團體膳食製備。
- 2.西式團體膳食製備。

### 基本能力或先修課程

中餐烹調實習  
西餐烹調實習  
營養學

### 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

