

103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料			
課程名稱	創意料理與實習	科目序號/代號	2274 /HOB3013
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(三)BCDE /M#113
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	楊垂勳 / 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 /2年1班		

課程簡介與目標

利用簡易食材激發創意想法

課程大綱

實際操作與品嘗講解

基本能力或先修課程

認識食材與具備基本刀工

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

