

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 | 3317 /HOG2023 |
| 必選修/學分數 | 選修 /3 | 上課時段/地點 | (四)1234 /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 | 大學日間部 / 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

