

## 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	3318 /HOG2023
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	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2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

