

102-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊			
課程名稱	中式點心加工與實習	科目序號 / 代號	1859 / HOG2012
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	彭建治	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 4	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)123 / M#113 (四)4N / M#11	授課語言別	中文

課程簡介
1. 了解中式點心的淵源與文化。 2. 熟練中式點心設備及工具的正确操作方法。 3. 了解各種中式點心材料之特性。 4. 學會基礎中式點心技能。 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。

課程大綱
1. 中式點心機具及設備介紹。 2. 中式點心典故。 3. 實作 1. 油皮類點心, 2. 發麵類點心, 3. 水調(和)麵類點心, 4. 中式米食點心。

基本能力或先修課程
1. 食物學 2. 餐飲安全與衛生

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

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】

餐旅與管理基礎知識	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
專業知識與技能	20%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	20
創新思考與解決問題能力	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
規劃與分析能力	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
基礎外語能力	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
經營管理知識與人文素養	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
持續學習新知識能力	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10

人際溝通與團隊合作能力	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
服務學習與社會關懷能力	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10

成績稽核

期中考: 20%

期末考: 20%

成品製作: 20%

課程參與度: 20%

小組合作狀況: 20%

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教科書				

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教材及專業期刊導讀				

上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	早餐煎餅、奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯、雞骨肉汁 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	10	35	15	40	0
2	佛羅倫斯雞胸附青豆飯、義大利肉醬麵、沙巴翁焗水果	10	35	15	40	0
3	紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵、洋菇煎帶骨豬排附橄欖型胡蘿蔔、香草餡奶油泡芙	10	35	15	40	0
4	原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯、乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯、巧克力慕斯	10	35	15	40	0
5	煎豬排附焗紫高麗菜、匈牙利燴牛肉附奶油飯、焦糖布丁	10	35	15	40	0
6	白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥、烤蘋果奶酥	10	35	15	40	0

7	煎鱸魚排附奶油馬鈴薯、炸麵糊鮭魚條附塔塔醬、炸蘋果圈	10	35	15	40	0
8	義式海鮮飯、羅宋炒牛肉附波菜麵疙瘩、英式米布丁附香草醬	10	35	15	40	0
9	期中考(橄欖型胡蘿蔔)	10	35	15	40	0
10	九份芋圓(地瓜圓)、紅豆糕	10	35	15	40	0
11	馬拉糕、蔥油餅	10	35	15	40	0
12	碗粿、珍珠丸子	10	35	15	40	0
13	蝦仁燒賣、鹹蛋糕	10	35	15	40	0
14	椰汁凍糕、黑糖糕	10	35	15	40	0
15	椰汁西米露、桃酥	10	35	15	40	0
16	杏仁凍豆腐、蘿蔔絲酥餅	10	35	15	40	0
17	打掃廚房	10	35	15	40	0
18	期末考	10	35	15	40	0