

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	中式點心加工與實習	科目序號/代號	1459 /HOG2012
必選修/學分數	選修 /4	上課時段/地點	(二)5678 /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	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

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	修畢餐旅管理相關課程 修畢專業與技能課程 創新力與思考力 規劃與分析能力 外語能力檢定通過 管理相關知識能力 相關證照取得 實習課程參與度 服務學習參與度	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	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)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	加總: 100	10

成績稽核

課程參與度: 30%

成品製作: 30%

期中考: 15%

期末考: 15%

作業: 10%

書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
自編教材	中式點心加工與實習	彭建治

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	課程介紹、分組、廚具設備安全操作須知 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法
2	九份芋丸、紅豆糕示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
3	九份芋丸、紅豆糕實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
4	馬拉糕、蔥油餅示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
5	馬拉糕、蔥油餅實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
6	碗粿、珍珠丸子示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
7	碗粿、珍珠丸子實作	實務操作(實驗、上機或實習等)

8	蝦仁燒賣、鹹蛋糕示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
9	期中考	講述法
10	蝦仁燒賣、鹹蛋糕實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
11	椰汁凍糕、黑糖糕示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
12	椰汁凍糕、黑糖糕實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
13	椰汁西米露、桃酥示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
14	椰汁西米露、桃酥實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
15	杏仁凍豆腐、蘿蔔絲酥餅示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
16	杏仁凍豆腐、蘿蔔絲酥餅實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
17	打掃廚房	講述法
18	期末考	講述法