

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	2233 /HOG2022
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	謝玉玲 / 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2班		

課程簡介與目標

中式麵食係指以麵粉為主要原料，配以各種不同輔助原料，經由成形指熟製方法，所製成的食品，包刮主食、小吃、點心、和糕點。






課程大綱

水調麵類、發麵類、酥油皮類麵食、糕漿皮類麵食

基本能力或先修課程

無

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	20	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: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	20
專業知識與技能	20		講述法	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 30%	加總: 100	20
創新思考與解決問題能力	20		實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	20
持續學習新知能力	20		實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	20
人際溝通與團隊合作能力	20		實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗紀錄: 10% 實驗操作: 20%	加總: 100	20

成績稽核

實驗操作: 22%
 期中考: 20%
 期末考: 20%
 成品製作: 20%

課程參與度: 10%

課堂討論: 6%

實驗紀錄: 2%

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
教科書	中式麵食加工技術士	李菁菁、林淑寬

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	分組/課程內容介紹及分數比重說明 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
2	饅頭(素)、素菜包	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
3	鹹燒餅、甜燒餅	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
4	開口笑、巧果	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
5	原味麻花捲、芝麻麻花捲	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
6	三星蔥餅、餡餅	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
7	抓餅、蛋餅	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
8	期中考	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
9	咖哩餃、菊花酥	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
10	油皮蛋塔、蛋黃酥	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
11	酥皮椰塔、綠豆椪	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
12	核桃酥、花生酥	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
13	胡椒餅、鳳梨酥	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
14	發麵燒餅(芝麻蔥燒餅、原味燒餅)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
15	雙色饅頭、花捲	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
16	發糕、馬拉糕	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
17	黑糖糕、鹹米糕	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
18	期末考週(清潔打掃整間教室)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)