

103-2 大葉大學 選課版課綱

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	
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

