

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	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	
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

