103-2 大葉大學 完整版課綱 - 上課進度

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
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)	0	0	0	0	0
2	九份芋丸、紅豆糕示範	0	0	0	0	0
3	九份芋丸、紅豆糕實作	0	0	0	0	0
4	馬拉糕、蔥油餅示範	0	0	0	0	0
5	馬拉糕、蔥油餅實作	0	0	0	0	0
6	碗粿、珍珠丸子示範	0	0	0	0	0
7	碗粿、珍珠丸子實作	0	0	0	0	0
8	蝦仁燒賣、鹹蛋糕示範	0	0	0	0	0
9	期中考	0	0	0	0	0
10	蝦仁燒賣、鹹蛋糕實作	0	0	0	0	0
11	椰汁凍糕、黑糖糕示範	0	0	0	0	0
12	椰汁凍糕、黑糖糕實作	0	0	0	0	0
13	椰汁西米露、桃酥示範	0	0	0	0	0
14	椰汁西米露、桃酥實作	0	0	0	0	0
15	杏仁凍豆腐、蘿蔔絲酥餅示範	0	0	0	0	0
16	杏仁凍豆腐、蘿蔔絲酥餅實作	0	0	0	0	0
17	打掃廚房	0	0	0	0	0
18	期末考	0	0	0	0	0