

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	中式點心加工與實習	科目序號 / 代號	2233 / HOG2022
開課系所	餐旅管理學系	學制 / 班級	大學日間部2年2班
任課教師	謝玉玲	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)1234 / M#112	授課語言別	中文

課程簡介

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(肯學): 20% 期末考(肯學): 20% 課堂討論(肯學): 10% 課程參與度(肯學): 10% 成品製作(肯做): 20% 實驗操作(肯做): 20%	加總: 100	20
專業知識與技能	20%		講述法	期中考(肯學): 20% 期末考(肯學): 20% 課程參與度(肯學): 10% 成品製作(肯做): 20% 實驗操作(肯做): 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(肯學): 20% 期末考(肯學): 20% 課堂討論(肯學): 10% 課程參與度(肯學): 10% 成品製作(肯做): 20% 實驗操作(肯做): 20%	加總: 100	20
持續學習新能力	20%		實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考(肯學): 20% 期末考(肯學): 20% 課堂討論(肯學): 10% 課程參與度(肯學): 10% 成品製作(肯做): 20% 實驗操作(肯做): 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(肯學): 20% 期末考(肯學): 20% 課程參與度(肯學): 10% 成品製作(肯做): 20% 實驗紀錄(肯負責): 10% 實驗操作(肯做): 20%	加總: 100	20
-------------	-----	-----------------	--	---------	----

成績稽核

實驗操作(肯做): 22.00%
 期中考(肯學): 20.00%
 期末考(肯學): 20.00%
 成品製作(肯做): 20.00%
 課程參與度(肯學): 10.00%
 課堂討論(肯學): 6.00%
 實驗紀錄(肯負責): 2.00%

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
中式麵食加工技術士	李菁菁、林淑寬	n.a.	n.a.	0

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教材及專業期刊導讀				

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	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)	0	0	0	0	0
2	饅頭(素)、素菜包	0	0	0	0	0
3	鹹燒餅、甜燒餅	0	0	0	0	0
4	開口笑、巧果	0	0	0	0	0
5	原味麻花捲、芝麻麻花捲	0	0	0	0	0
6	三星蔥餅、餡餅	0	0	0	0	0
7	抓餅、蛋餅	0	0	0	0	0
8	期中考	0	0	0	0	0

9	咖哩餃、菊花酥	0	0	0	0	0
10	油皮蛋塔、蛋黃酥	0	0	0	0	0
11	酥皮椰塔、綠豆椪	0	0	0	0	0
12	核桃酥、花生酥	0	0	0	0	0
13	胡椒餅、鳳梨酥	0	0	0	0	0
14	發麵燒餅(芝麻蔥燒餅、原味燒餅)	0	0	0	0	0
15	雙色饅頭、花捲	0	0	0	0	0
16	發糕、馬拉糕	0	0	0	0	0
17	黑糖糕、鹹米糕	0	0	0	0	0
18	期末考週(清潔打掃整間教室)	0	0	0	0	0
