

107-2 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	2786 /HOG2022
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(五)5678 /M#1136
授課語言別	英文	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	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 餐旅管理學系 /3年3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

-  培養餐旅專業知識
-  培養餐旅專業技能
 - 餐旅規劃與分析之能力
 - 持續學習新知與創新能力
 - 基礎餐旅外語能力
-  人際溝通與團隊合作能力
-  專業服務態度與職場倫理
 - 健康關懷能力

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】
培養餐旅專業知識	25	修習餐旅管理相關課程 修習專業與技能課程	講述法 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: 20% 小組合作狀況: 10% 書面報告: 20% 實驗操作: 10%	加總: 100	25
培養餐旅專業技能	25	修習專業與技能課程 管理相關知識能力	講述法 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: 20% 小組合作狀況: 10% 書面報告: 20% 實驗操作: 10%	加總: 100	25
人際溝通與團隊合作能力	25	課程執行力 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% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 10% 書面報告: 20% 實驗操作: 10%	加總: 100	25
專業服務態度與職場倫理	25	管理相關知識能力 服務學習參與度 課程執行力	講述法 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: 20% 小組合作狀況: 10% 書面報告: 20% 實驗操作: 10%	加總: 100	25

成績稽核

課程參與度: 20%

期中考: 20%

期末考: 20%

書面報告: 20%

小組合作狀況: 10%

實驗操作: 10%

書籍類別

書名

作者

自編教材

Chinese dim sum processing and internships

彭建治

上課進度

週次	教學內容	教學策略
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)	講述法
2	九份芋丸、紅豆糕示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
3	九份芋丸、紅豆糕實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
4	馬拉糕、蔥油餅示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
5	馬拉糕、蔥油餅實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
6	碗粿、珍珠丸子示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
7	碗粿、珍珠丸子實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
8	蝦仁燒賣、鹹蛋糕示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
9	期中考	講述法
10	蝦仁燒賣、鹹蛋糕實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
11	椰汁凍糕、黑糖糕示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
12	椰汁凍糕、黑糖糕實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
13	椰汁西米露、桃酥示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
14	椰汁西米露、桃酥實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
15	杏仁凍豆腐、蘿蔔絲酥餅示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
16	杏仁凍豆腐、蘿蔔絲酥餅實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
17	打掃廚房	講述法
18	期末考	講述法