

# 110-1 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	中式點心製作	科目序號/代號	1632 / HOB4022
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(四)ABCD / M#1136
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	張躍瀧 / 兼任	畢業班/非畢業班	畢業班
學制/系所/年班	進修學士班 / 餐旅管理學系 / 4年1班		
Office Hour / 地點	(一) 16:20~17:10、(二) 10:10~11:00、(二) 11:10~12:00、(二) 12:00~13:20、(二) 16:20~17:10 / H135		
協同授課教師	n.a.		

## 課程簡介與目標

- 一、使學生了解中式點心的基本知識
- 二、使學生熟練各種中式點心製作技巧
- 三、培養學生食材選購及正確操作各種烹飪設備的能力
- 四、建立學生良好的餐飲衛生與安全習慣
- 五、啟發學生學習中市面點的興趣，奠定日後升學或從事餐飲工作的基礎









## 課程大綱

中式麵食加工-基礎操作 ( 器具介紹.機具操作.計算)  
實務操作 (糕漿皮類.酥油皮類.水調麵食)

## 基本能力或先修課程

- 1.食物學
- 2.餐飲安全與衛生
- 3.必需到圖書館運用圖書館搜尋相關資料或借用專業圖書至少二次

## 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	10	修習專業與技能課程 修習餐旅管理相關課程	個案討論 小組討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作 影片欣賞 專題報告	分組報告: 5% 小考: 5% 期中考: 5% 期末考: 5% 作業: 5% 課堂討論: 5% 課程參與度: 5% 口試: 5% 成品製作: 5% 同儕互評: 5% 小組合作狀況: 5% 實驗紀錄: 5% 口頭報告: 5% 書面報告: 5% 實驗操作: 5% 專業服務過程: 5% 助教觀察紀錄: 5% 上課筆記: 5% 上網次數 / 留言 / 參與發言: 5% 專業證照考取: 5%	加總: 100	10
培養餐旅專業技能	10	修習專業與技能課程 管理相關知識能力	個案討論 小組討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 校外實習 影片欣賞 小組合作	分組報告: 5% 小考: 5% 期中考: 5% 期末考: 5% 作業: 5% 課堂討論: 5% 課程參與度: 5% 口試: 5% 成品製作: 5% 同儕互評: 5% 小組合作狀況: 5% 實驗紀錄: 5% 口頭報告: 5% 書面報告: 5% 實驗操作: 5% 專業服務過程:	加總: 100	10

餐旅規劃與分析之能力	10	創新力與思考力 規劃與分析能力	講述法 小組討論 專題報告 個案討論 校外參訪 訪談人物	分組報告: 5% 小考: 5% 期中考: 5% 期末考: 5% 作業: 5% 課堂討論: 5% 課程參與度: 5% 口試: 5% 成品製作: 5% 同儕互評: 5% 小組合作狀況: 5% 實驗紀錄: 5% 口頭報告: 5% 書面報告: 5% 實驗操作: 5% 專業服務過程: 5% 助教觀察紀錄: 5% 上課筆記: 5% 上網次數 / 留言 / 參與發言: 5% 專業證照考取: 5%	加總: 100	10
------------	----	--------------------	---	---	---------	----

持續學習新知與創新能力	20	規劃與分析能力(創新力與思考力 管理相關知識能力)	校外參訪 個案討論 校外實習 訪談人物 專題報告 影片欣賞 服務學習 小組合作 實務操作(實驗、上機或實習等)	分組報告: 5% 小考: 5% 期中考: 5% 期末考: 5% 作業: 5% 課堂討論: 5% 課程參與度: 5% 口試: 5% 成品製作: 5% 同儕互評: 5% 小組合作狀況: 5% 實驗紀錄: 5% 口頭報告: 5% 書面報告: 5% 實驗操作: 5% 專業服務過程: 5% 助教觀察紀錄: 5% 上課筆記: 5% 上網次數 / 留言 / 參與發言: 5%	加總: 100	20
-------------	----	------------------------------	---	---	---------	----

基礎餐旅外語能力	10	外語能力檢定通過	專題報告 講述法	分組報告: 5% 小考: 5% 期中考: 5% 期末考: 5% 作業: 5% 課堂討論: 5% 課程參與度: 5% 口試: 5% 成品製作: 5% 同儕互評: 5% 小組合作狀況: 5% 實驗紀錄: 5% 口頭報告: 5% 書面報告: 5% 實驗操作: 5% 專業服務過程: 5% 助教觀察紀錄: 5% 上課筆記: 5% 上網次數 / 留言 / 參與發言: 5% 專業證照考取: 5%	加總: 100	10
----------	----	----------	-------------	--	---------	----

人際溝通與團隊合作能力	20	課程執行力 服務學習參與度	小組討論 小組合作 學生上台報告 專題報告	成品製作: 5% 專業證照考取: 5% 課程參與度: 5% 課堂討論: 5% 作業: 5% 期末考: 5% 期中考: 5% 小考: 5% 分組報告: 5% 同儕互評: 5% 小組合作狀況: 5% 實驗紀錄: 5% 口頭報告: 5% 書面報告: 5% 實驗操作: 5% 專業服務過程: 5% 助教觀察紀錄: 5% 上課筆記: 5% 上網次數 / 留言	加總: 100	20
-------------	----	------------------	--------------------------------	--	---------	----

專業服務態度與 職場倫理	10	管理相關知識能力 服務學習參與度 課程執行力	校外參訪 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 服務學習 校外實習	成品製作: 5% 口試: 5% 課程參與度: 5% 課堂討論: 5% 作業: 5% 期末考: 5% 期中考: 5% 小考: 5% 分組報告: 5% 同儕互評: 5% 專業證照考取: 5% 上網次數 / 留言 / 參與發言: 5% 上課筆記: 5% 助教觀察紀錄: 5% 專業服務過程: 5% 實驗操作: 5% 書面報告: 5% 口頭報告: 5% 實驗紀錄: 5% 小組合作狀況: 5%	加總: 100	10
-----------------	----	------------------------------	---	--	---------	----

健康關懷能力	10	管理相關知識能力 服務學習參與度	講述法 影片欣賞	分組報告: 5% 專業證照考取: 5% 期中考: 5% 期末考: 5% 作業: 5% 課堂討論: 5% 課程參與度: 5% 口試: 5% 成品製作: 5% 上網次數 / 留言 / 參與發言: 5% 上課筆記: 5% 助教觀察紀錄: 5% 專業服務過程: 5% 實驗操作: 5% 書面報告: 5% 口頭報告: 5% 實驗紀錄: 5% 小組合作狀況: 5%	加總: 100	10
--------	----	---------------------	-------------	--	---------	----

## 成績稽核

上網次數 / 留言 / 參與發言: 5%

課程參與度: 5%

作業: 5%

分組報告: 5%

助教觀察紀錄: 5%

口試: 5%

口頭報告: 5%

同儕互評: 5%

實驗操作: 5%

實驗紀錄: 5%

專業服務過程: 5%

專業證照考取: 5%

小組合作狀況: 5%

小考: 5%

成品製作: 5%

書面報告: 5%

期中考: 5%

期末考: 5%

課堂討論: 5%

上課筆記: 5%

## 書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
自編教材	中式點心	張躍瀧

## 上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	9-23中式麵食分、基本要點-線上課程 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) & 交通安全宣導	講述法
2	9-30中式麵食加工-線上課程	實務操作(實驗、上機或實習等)
3	10-07中式麵食加工-蛋黃酥	實務操作(實驗、上機或實習等)
4	10-14中式麵食加工-荷花酥-核桃酥	實務操作(實驗、上機或實習等)
5	10-21中式麵食加工-千層芋頭酥-奶油酥餅	實務操作(實驗、上機或實習等)
6	10-28中式麵食加工-彩球酥	實務操作(實驗、上機或實習等)
7	11-4中式麵食-葡式 示範 港式蛋塔實作	實務操作(實驗、上機或實習等)

8	11-11中式麵食加工-炸醬麵	實務操作(實驗、上機或實習等)
9	11-18期中考 奶油酥餅實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
10	11-25中式麵食-番茄雞蛋麵	實務操作(實驗、上機或實習等)
11	12-02中式麵食-豬肉水餃．雙色水餃	實務操作(實驗、上機或實習等)
12	12-09中式麵食加工-冰花煎餃	實務操作(實驗、上機或實習等)
13	12/16中式麵食加工 - 豬肉餡餅	實務操作(實驗、上機或實習等)
14	12/23中式麵食 - 豆沙鍋餅．蛋餅	實務操作(實驗、上機或實習等)
15	12/30中式麵食加工-蔥油餅．手抓餅	實務操作(實驗、上機或實習等)
16	1/06中式麵食-芋頭鮮奶饅頭．豆沙包	實務操作(實驗、上機或實習等)
17	01/13期末大掃除 繳交期末報告	實務操作(實驗、上機或實習等)
18	01/20期末考	實務操作(實驗、上機或實習等)