

## 南台科技大學 103 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	中式點心製作
課程編碼	M0D15401
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅四甲 四技餐旅四乙
開課教師	蔡宏儒
學分	3.0
時數	4
上課節次地點	五 1 2 3 4 教室 T0502
必選修	選修
課程概述	以中式麵食酥油皮糕漿皮類為主，並以冷水麵類及燙麵類為輔
課程目標	通過中式麵食證照考試
課程大綱	1.中式麵食概論 2.油皮油酥類製作 3.糕漿皮類製作 4.燙麵類製作 5.冷水麵類製作 6.發麵類製作
英文大綱	
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	自編講義
先修科目	食物學原理
教學資源	
注意事項	1.實習課程須穿著實習服裝 2.需繳交材料費
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	