

南臺科技大學 107 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MOD15401
課程中文名稱	中式點心製作
課程英文名稱	Chinese Pastry Practice
學分數	3.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅四甲 四技餐旅四乙
任課教師	蔡宏儒
上課教室(時間)	週二第 1 節(T0502) 週二第 2 節(T0502) 週二第 3 節(T0502) 週二第 4 節(T0502)
課程時數	4
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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
先修科目或預備能力	食物學原理
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 -----</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能了解中式點心相關應用學理，--，9 基礎餐旅知識 2.能了解中式點心原料應用與創新應用，--，16 技術研發創新 3.以分組方式實際操作學習，--，1 敬業合群 4.酥油皮糕漿皮、冷水麵食、燙麵麵食與發麵等專業操作技術學習，--，10 基礎餐旅技能 5.酥油皮糕漿皮、冷水麵食、燙麵麵食與發麵等專業操作技術學習，--，12 食物製備能力 6.中式點心保存方法與原理應用，--，9 基礎餐旅知識 7.能利用 Excel 軟體建立中式點心標準中英文配方製作表與成本分析表,讓不懂中式點心的決策者亦可以容易理解，--，15 商業管理知能
中文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 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/日文課程大綱	<p>1. Chinese Style Wheat Flour Processing.</p> <p>2. Chinese Style Wheat Flour Processing – Oil dough.</p> <p>3. Chinese Style Wheat Flour Processing- Pastry Dough .</p> <p>4. Chinese Style Wheat Flour Processing-Water mixed noodles (hot water).</p> <p>5. Chinese Style Wheat Flour Processing-Water mixed noodles.</p> <p>6. Chinese Style Wheat Flour Processing – Ferment Dough.</p>																																																						
課程進度表	<table border="1"> <thead> <tr> <th>週次</th> <th>日期</th> <th>教學進度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2月19日</td> <td>一 教室衛生安全介紹與分組、機具設備使用說明</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2月26日</td> <td>菊花酥、牛扎餅</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3月5日</td> <td>椰蓉酥、桃酥</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>3月12日</td> <td>綠豆凸、廣式月餅、台式豆沙月餅</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3月13日</td> <td>創意比薩(三下午)</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>3月19日</td> <td>蘇式豆沙月餅、鳳梨酥</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>3月26日</td> <td>蛋黃酥、雙色饅頭</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>4月2日</td> <td>放假</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>4月9日</td> <td>咖哩餃、老麵燒餅</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4月10日</td> <td>鹹味蛋糕(三下午)</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>4月16日</td> <td>期中考試</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>4月23日</td> <td>糖鼓燒餅</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>4月30日</td> <td>龍鳳喜餅、蔥油餅</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>5月7日</td> <td>太陽餅、酥皮蛋塔</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>5月14日</td> <td>蒜蓉酥、肉包</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>5月21日</td> <td>期末術科考試</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>5月28日</td> <td>期末考試</td> </tr> </tbody> </table>	週次	日期	教學進度	1	2月19日	一 教室衛生安全介紹與分組、機具設備使用說明	2	2月26日	菊花酥、牛扎餅	3	3月5日	椰蓉酥、桃酥	4	3月12日	綠豆凸、廣式月餅、台式豆沙月餅		3月13日	創意比薩(三下午)	5	3月19日	蘇式豆沙月餅、鳳梨酥	6	3月26日	蛋黃酥、雙色饅頭	7	4月2日	放假	8	4月9日	咖哩餃、老麵燒餅		4月10日	鹹味蛋糕(三下午)	9	4月16日	期中考試	10	4月23日	糖鼓燒餅	11	4月30日	龍鳳喜餅、蔥油餅	12	5月7日	太陽餅、酥皮蛋塔	13	5月14日	蒜蓉酥、肉包	14	5月21日	期末術科考試	15	5月28日	期末考試
週次	日期	教學進度																																																					
1	2月19日	一 教室衛生安全介紹與分組、機具設備使用說明																																																					
2	2月26日	菊花酥、牛扎餅																																																					
3	3月5日	椰蓉酥、桃酥																																																					
4	3月12日	綠豆凸、廣式月餅、台式豆沙月餅																																																					
	3月13日	創意比薩(三下午)																																																					
5	3月19日	蘇式豆沙月餅、鳳梨酥																																																					
6	3月26日	蛋黃酥、雙色饅頭																																																					
7	4月2日	放假																																																					
8	4月9日	咖哩餃、老麵燒餅																																																					
	4月10日	鹹味蛋糕(三下午)																																																					
9	4月16日	期中考試																																																					
10	4月23日	糖鼓燒餅																																																					
11	4月30日	龍鳳喜餅、蔥油餅																																																					
12	5月7日	太陽餅、酥皮蛋塔																																																					
13	5月14日	蒜蓉酥、肉包																																																					
14	5月21日	期末術科考試																																																					
15	5月28日	期末考試																																																					
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>能了解中式點心相關應用學理，課堂講授，作業</p> <p>能了解中式點心原料應用與創新應用，課堂講授，作業</p> <p>以分組方式實際操作學習，實作演練，作業實作</p> <p>酥油皮糕漿皮、冷水麵食、燙麵麵食與發麵等專業操作技術學習，實作演練，實作</p> <p>酥油皮糕漿皮、冷水麵食、燙麵麵食與發麵等專業操作技術學習，實作演練，實作</p> <p>中式點心保存方法與原理應用，課堂講授，書面報告</p> <p>能利用 Excel 軟體建立中式點心標準中英文配方製作表與成本分析表,讓不</p>																																																						

	懂中式點心的決策者亦可以容易理解，實作演練，書面報告
指定用書	書名： 作者： 書局： 年份： ISBN： 版本：
參考書籍	自編講義
教學軟體	
課程規範	1.實習課程須穿著實習服裝 2.需繳交材料費