

國立中興大學微型課程教學大綱

NCHU Mini General Education Course Syllabus

課程名稱 (Course Name)	(中)動手做點心 (Eng.)				
課程編號 (Course No.)	2151	課程時數 (Hours)	6	學期 (Semester)	1122
規劃教師 (Teacher)	郭惠菁	系所/單位 (Dept.)	興大附農 食品加工科	職稱 (Position)	教師
課程目標 (Course Objectives)	1. 認識常見烘焙材料 2. 瞭解常用烘焙術語及操作技巧 2. 餅乾製作方式及注意事項 3. 麵包製作方式及注意事項				
教學進度 (Course Content and Schedule)	本課程 6 小時： 1. 介紹常見烘焙材料 2. 烘焙設備、器具使用方法 3. 冰箱小西餅製作 4. 免手揉麵包製作				
教學方法 (Teaching Methods)	講述法、實作				
評量方法 (Assessment Methods)	1. 學習態度：30%。 2. 成品完成度：50% 3. 合作能力：20%				
課程與核心能力關聯配比 (%) Relevance of Course Objectives and Core Learning Outcomes(%)	核心能力 (Competency Indicators)			配比(%) Ratio(%)	
	1. 人文素養(Humanities Literacy)			10	
	2. 科學素養(Scientific Literacy)			20	
	3. 溝通能力(Communication Skills)			40	
	4. 創新能力(Innovative Ability)			10	
	5. 國際視野(International Perspective)			10	
	6. 社會關懷(Social Concern)			10	