

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

| | | | |
|-------------|-----------------------|----------|------------------|
| 課程名稱 | 烘焙實務與實習 | 科目序號/代號 | 2241 / HOB2002 |
| 必選修/學分數 | 必修 /4 | 上課時段/地點 | (四)ABCDE / M#112 |
| 授課語言別 | 中文 | 成績型態 | 數字 |
| 任課教師 / 專兼任別 | 陳諸士 / 兼任 | 畢業班/非畢業班 | 非畢業班 |
| 學制/系所/年班 | 進修學士班 / 餐旅管理學系 / 3年1班 | | |

課程簡介與目標

烘焙以麵包類而言，製作過程中需牽涉到麵團攪拌程度及發酵溫溼度控制，烘焙時間、溫度掌控及最終產品熟度判定等問題；而西點蛋糕類則必須熟悉各類蛋糕的麵糊特性，若各相關條件掌握不當，有可能造成烤焙過程或麵糊麵糊消泡乃至無法膨脹等難以挽救的錯誤發生。

課程大綱

應檢術科考前須知、烘焙基礎實務、麵包實作基本常識、西點蛋糕實作基本常識

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

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
 - 規劃與分析能力
 - 基礎外語能力
 - 經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
-  人際溝通與團隊合作能力
 - 服務學習與社會關懷能力

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】 |
|-------------|--------------|-------------------|-----------------|---|---------------------|-----------------------|
| 餐旅與管理基礎知識 | 30 | 修畢餐旅管理相關課程實習課程參與度 | 實務操作(實驗、上機或實習等) | 期中考: 25% 期末考: 25% 課程參與度: 25% 成品製作: 5% 書面報告: 20% | 加總: 100 | 30 |
| 專業知識與技能 | 30 | 修畢專業與技能課程 | 實務操作(實驗、上機或實習等) | 期中考: 25% 期末考: 25% 課程參與度: 25% 成品製作: 5% 書面報告: 20% | 加總: 100 | 30 |
| 創新思考與解決問題能力 | 20 | 創新力與思考力 | 實務操作(實驗、上機或實習等) | 期中考: 25% 期末考: 25% 課程參與度: 25% 成品製作: 5% 書面報告: 20% | 加總: 100 | 20 |
| 持續學習新知識能力 | 10 | | 實務操作(實驗、上機或實習等) | 期中考: 25% 期末考: 25% 課程參與度: 25% 成品製作: 5% 書面報告: 20% | 加總: 100 | 10 |
| 人際溝通與團隊合作能力 | 10 | 實習課程參與度 | 實務操作(實驗、上機或實習等) | 期中考: 25% 期末考: 25% 課程參與度: 25% 成品製作: 5% 書面報告: 20% | 加總: 100 | 10 |

成績稽核

課程參與度: 25%

期中考: 25%

期末考: 25%

書面報告: 20%

成品製作: 5%

書籍類別

書名

作者

教科書

烘焙食品技術士丙級技能檢定完全寶典

文野出版社

上課進度

| 週次 | 教學內容 | 教學策略 |
|----|-------------------------------------|-----------------|
| 1 | 分組、場地介紹、器具介紹 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 2 | 烘焙理論、烘焙計算 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 3 | 圓頂奶油土司、天使蛋糕製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 4 | 紅豆甜麵包、海綿蛋糕製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 5 | 葡萄乾土司、大理石蛋糕製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 6 | 奶酥甜麵包、蒸烤雞蛋布丁製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 7 | 布丁甜麵包、檸檬布丁派製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 8 | 五峰白土司、奶油空心餅作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 9 | 期中考 | 筆試 |
| 10 | 巧克力戚風蛋糕、橄欖形餐包製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 11 | 法國長棍麵包、丹麥奶酥製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 12 | 全麥軟式法國麵包、核桃燕麥養生餅製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 13 | 普羅旺斯香草麵包、奧地利果醬小餅製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 14 | 毛毛虫甜麵包、芒果慕斯製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 15 | 菠蘿甜麵包、椰子乳酪塔製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 16 | 香橙馬芬蛋糕、紅豆派製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 17 | 繽紛三色土司、菠蘿泡芙製作 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 18 | 期末考 | 筆試 |