

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(一)	科目序號/代號	2273 / HOB2014
必選修/學分數	必修 /3	上課時段/地點	(二)ABCD / M#112
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	謝玉玲 / 專任	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 / 2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	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	30
專業知識與技能	30	修畢專業與技能課程	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	30
創新思考與解決 問題能力	20	創新力與思考力	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	20
持續學習新知能 力	10		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	10
人際溝通與團隊 合作能力	10	實習課程參與度	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 成品製作: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	10

成績稽核

期中考: 20%
 期末考: 20%
 實驗操作: 20%
 成品製作: 20%
 課堂討論: 10%
 課程參與度: 10%

書籍類別

書名

作者

教科書

烘焙丙級技能檢定

吳青華、黃俊儒、張潔婷

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	分組/課程內容介紹及分數比重說明 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法
2	甜甜圈、奶油原味餅乾	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
3	比司吉、巧克力核桃餅乾	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
4	杯子蛋糕、日月潭紅茶餅乾	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
5	布朗尼、古坑咖啡餅乾	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
6	提拉米蘇、魚香蛋捲	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
7	香草原味戚風瑞士捲、肉鬆蛋捲	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
8	期中考週(4/13)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
9	香草戚風蛋糕、糖霜餅乾	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
10	蒸烤雞蛋牛奶布丁、大湖草莓餅乾	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
11	奶油空心餅、坪林茶餅	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
12	檸檬布丁派、宜蘭桔餅	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
13	巧克力瑞士捲、鹿港牛舌餅	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
14	奶油大理石蛋糕、米香方塊	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
15	香橙戚風蛋糕、方塊酥	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
16	黑森林蛋糕、台式馬卡龍(小西餅)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
17	糖霜蛋糕、馬卡龍	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
18	期末考週	講述法