

103-2 大葉大學 選課版課綱

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	
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

