103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資訊			
課程名稱	烘焙實務與實習	科目序號 / 代號	2241 / HOB2002
開課系所	餐旅管理學系	學制 / 班級	進修學士班3年1班
任課教師	陳諸士	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	必修 / 4	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)ABCD / M#112 (四)E / M#112	授課語言別	中文

課程簡介

一、上課前會先講述製作材料運用
二、再講述上課操作流程及重點項目並確實點名
三、先示範後再分組由學生能實務操作、並在操作中給予協助指導技術與觀念
四、製作後每組成品給與評分及優缺失講評、讓學生能確實學習
五、課後須每位學生整理製作配方及心得報告讓學生能加深學習印象及了解學生 學習程度有多少。

課程目標：　　核心能力指標：
1.認識烘焙學基礎概念　　專業知識與技術能力
2.學習西點麵包的製作技術
3.分組討論烘焙產品不同之比較
4.指導學生如何分析比較不同製作方式

課程大綱

1.瞭解西點麵包實務製作烘焙學理概念
2.認識各麵包製作技術與不同創新之比較
3.學習良好的人際關係、溝通技巧與正確的敬業觀念
4.協助自我探索，規劃未來學涯發展與職涯發展

基本能力或先修課程

必需到圖書館運用圖書館搜尋相關資料或借用專業圖書至少二