

## 南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MOD13202
課程中文名稱	基礎烘焙技術
課程英文名稱	Baking And Pastry skill
學分數	1.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅一乙
任課教師	蔡宏儒
上課教室(時間)	週四第 5 節(T0502) 週四第 6 節(T0502) 週四第 7 節(T0502)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	烘焙食品技術士麵包職類
輔導考照 2	烘焙食品技術士西點蛋糕職類
課程概述	課程內容以烘焙食品丙級麵包為主，西點蛋糕丙級為輔。兩者皆以實際操作方式授課，讓同學學習烘焙基礎以利將來考取乙級證照，能在專業領域上更有競爭力。
先修科目或預備能力	先修食物製備與原理
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.能了解烘焙食品相關基本學理與原料應用，--，9 基礎餐旅知識</li> <li>2.以分組方式實際操作學習，--，1 敬業合群</li> <li>3.麵包、西點蛋糕、餅乾製作基礎技術，--，10 基礎餐旅技能</li> <li>4.麵包、西點蛋糕、餅乾製作基礎技術，--，12 食物製備能力</li> <li>5.烘焙食品保存方法與原理，--，9 基礎餐旅知識</li> <li>6.烘焙食品保存方法與原理，--，12 食物製備能力</li> <li>7.能利用 Excel 軟體建立烘焙食品標準配方，能有效解析與呈現烘焙食品製作結果，讓不懂烘焙技術的決策者亦可以理解，--，15 商業管理知能</li> </ol>
中文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.烘焙概論</li> <li>2.烘焙證照考試產品相關內容介紹</li> <li>3.麵包概論</li> <li>4.西點蛋糕概論</li> <li>5.烘焙原料特性介紹</li> <li>6.烘焙製作技術</li> </ol>

英/日文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The introduction of baking</li> <li>2. The introduction of baking products in Baking License Examination</li> <li>3. The introduction of breads</li> <li>4. The introduction of cakes</li> <li>5. The introduction of basic properties of baking ingredients</li> <li>6. The practices of baking</li> </ol>
課程進度表	<p>週次</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 教室安全介紹,烘焙食品分類介紹,教室衛生安全介紹與分組、機具設備使用說明、烘焙產品分類介紹</li> <li>2 材料介紹,麵糰攪拌,認識各種原料與直接法攪拌麵糰製作橄欖型餐包</li> <li>3 吐司製作,餅乾製作,圓頂奶油吐司、貓舌小西餅</li> <li>4 吐司製作,餅乾製作,圓頂葡萄乾吐司、奶油小西餅</li> <li>5 吐司製作,餅乾製作,五峰山形吐司、葡萄乾燕麥小西餅、鹹味調理小西餅</li> <li>6 清明節(放假)</li> <li>7 麵包製作,西點製作,紅豆餡甜麵包、布丁餡甜麵包、奶油空心餅</li> <li>8 麵包製作,蛋糕製作麵糊類,奶酥餡甜麵包、大理石蛋糕</li> <li>9 期中考週,丙級學科考試</li> <li>10 餅乾製作,西點製作,椰子餅乾、檸檬布丁派</li> <li>11 蛋糕製作乳沫類,餅乾製作,天使蛋糕、瑪莉餅乾</li> <li>12 蛋糕製作乳沫類,餅乾製作,海綿蛋糕、蘇打餅乾</li> <li>13 蛋糕製作戚風類,西點製作,巧克力戚風蛋糕捲、蒸烤雞蛋布丁</li> <li>14 麵包題組製作,麵包丙級證照考試題組練習製作</li> <li>15 西點蛋糕題組製作,西點蛋糕丙級證照考試題組練習製作</li> <li>16 餅乾題組製作,餅乾丙級證照考試題組練習製作</li> <li>17 術科測驗,期末術科考試</li> <li>18 期末考週,期末考</li> </ol>
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標,教學方式,評量方式</p> <p>-----</p> <p>能了解烘焙食品相關基本學理與原料應用,課堂講授,筆試 以分組方式實際操作學習,實作演練,實作 麵包、西點蛋糕、餅乾製作基礎技術,實作演練,實作 麵包、西點蛋糕、餅乾製作基礎技術,實作演練,實作 烘焙食品保存方法與原理,課堂講授,實作 烘焙食品保存方法與原理,課堂講授,筆試 能利用 Excel 軟體建立烘焙食品標準配方,能有效解析與呈現烘焙食品製作結果,讓不懂烘焙技術的決策者亦可以理解,分組討論,作業</p>
指定用書	書名:

	作者： 書局： 年份： <b>ISBN：</b> 版本：
參考書籍	自編講義
教學軟體	
課程規範	需穿著工作服與繳交材料費