

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"> 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 2.以分組方式實際操作學習，--，1 敬業合群 3.麵包、西點蛋糕、餅乾製作基礎技術，--，10 基礎餐旅技能 4.麵包、西點蛋糕、餅乾製作基礎技術，--，12 食物製備能力 5.烘焙食品保存方法與原理，--，9 基礎餐旅知識 6.烘焙食品保存方法與原理，--，12 食物製備能力 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
中文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.烘焙概論 2.烘焙證照考試產品相關內容介紹 3.麵包概論 4.西點蛋糕概論 5.烘焙原料特性介紹 6.烘焙製作技術

英/日文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. The introduction of baking 2. The introduction of baking products in Baking License Examination 3. The introduction of breads 4. The introduction of cakes 5. The introduction of basic properties of baking ingredients 6. The practices of baking
課程進度表	<p>週次</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 3 吐司製作,餅乾製作,圓頂奶油吐司、貓舌小西餅 4 吐司製作,餅乾製作,圓頂葡萄乾吐司、奶油小西餅 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 6 清明節(放假) 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 8 麵包製作,蛋糕製作麵糊類,奶酥餡甜麵包、大理石蛋糕 9 期中考週,丙級學科考試 10 餅乾製作,西點製作,椰子餅乾、檸檬布丁派 11 蛋糕製作乳沫類,餅乾製作,天使蛋糕、瑪莉餅乾 12 蛋糕製作乳沫類,餅乾製作,海綿蛋糕、蘇打餅乾 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 14 麵包題組製作,麵包丙級證照考試題組練習製作 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 16 餅乾題組製作,餅乾丙級證照考試題組練習製作 17 術科測驗,期末術科考試 18 期末考週,期末考
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： ISBN： 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