

## 南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MOD14G01
課程中文名稱	進階廚藝製作實務
課程英文名稱	Baking And Pastry License Praticce
學分數	2.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅二甲 四技餐旅二乙
任課教師	蔡宏儒
上課教室(時間)	週一第 1 節(T0502) 週一第 2 節(T0502) 週一第 3 節(T0502) 週一第 4 節(T0502)
課程時數	4
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
課程概述	課程內容以烘焙食品進階實際操作技術為主，主要教授內容有麵包與西式點心，以實際操作方式授課，讓同學學習烘焙操作技術，在專業領域上更有競爭力。
先修科目或預備能力	食物製備與原理、烘焙丙級製作
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.能了解烘焙食品進階相關應用學理，--，9 基礎餐旅知識</li> <li>2.能了解烘焙食品進階相關應用學理，--，12 食物製備能力</li> <li>3.能了解烘焙食品原料應用研發與創新應用，--，9 基礎餐旅知識</li> <li>4.能了解烘焙食品原料應用研發與創新應用，--，16 技術研發創新</li> <li>5.以分組方式實際操作學習，--，4 主動解決問題</li> <li>6.麵包、西點蛋糕與餅乾精進專業操作技術學習，--，10 基礎餐旅技能</li> <li>7.麵包、西點蛋糕與餅乾精進專業操作技術學習，--，12 食物製備能力</li> <li>8.進階烘焙食品保存方法與原理應用，--，9 基礎餐旅知識</li> <li>9.能有效解析與呈現烘焙食品製作結果，讓不懂烘焙食品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.烘焙製作</li> <li>2.西點蛋糕製作</li> <li>3.烘焙原料特性介紹</li> </ol>

	4.烘焙證照考試產品相關內容介紹
英/日文課程大綱	1.The introduction of breads 2.The introduction of cakes 3.The introduction of basic properties of baking ingredients 4.The introduction of baking products in Baking License Examination
課程進度表	1 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 不帶蓋雙峰紅豆吐司、巧克力批覆甜餅乾 3 蘋果塔、裝飾奶油小西餅 4 麩皮酥打脆餅夾心餅乾、果醬夾心蛋糕餅、(帶蓋全麥吐司) 5 小藍莓慕斯、(帶蓋白吐司示範) 6 三層式乳酪慕斯、(沙菠蘿麵包示範) 7 墨西哥麵包(裝飾海綿蛋糕示範) 8 虎皮戚風蛋糕捲、雙色花樣冰箱小西餅、(辮子麵包示範) 9 學科考試筆試 10 巧克力海綿屋頂蛋糕、奶酥皮水果塔、(起酥甜麵包示範) 11 鮮奶油戚風裝飾蛋糕、(半月型牛角麵包示範) 12 奶油水果蛋糕、長條狀奶油鬆餅、(菠蘿甜麵包示範) 13 雙皮核桃塔、巧克力慕斯、(三辮丹麥吐司示範) 14 水浴蒸烤乳酪蛋糕、(薑餅屋示範) 15 奶油棋格雙色蛋糕、(裝飾鬆餅示範) 16 期末術科考試 17 端午節放假 18 期末考
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 能了解烘焙食品進階相關應用學理，課堂講授，筆試 能了解烘焙食品進階相關應用學理，課堂講授，實作 能了解烘焙食品原料應用研發與創新應用，課堂講授，實作 能了解烘焙食品原料應用研發與創新應用，實作演練，實作 以分組方式實際操作學習，實作演練，實作 麵包、西點蛋糕與餅乾精進專業操作技術學習，課堂講授，實作 麵包、西點蛋糕與餅乾精進專業操作技術學習，實作演練，實作 進階烘焙食品保存方法與原理應用，課堂講授，筆試 能有效解析與呈現烘焙食品製作結果，讓不懂烘焙食品的決策者亦可以理解，課堂講授，筆試
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	需穿著專業廚師工作服與另外繳交材料費