

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MON0AR01
課程中文名稱	烘焙學與實習
課程英文名稱	Baking And Pastry License practice
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	夜二技餐旅四甲
任課教師	蔡宏儒
上課教室(時間)	週一第 12 節(T0503) 週一第 13 節(T0503) 週一第 14 節(T0503)
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	
輔導考照 2	
課程概述	上課方式以烘焙食品丙級麵包為主，西點蛋糕丙級為輔
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> <ol style="list-style-type: none"> 1.能了解烘焙食品相關應用學理，--，9 基礎餐旅知識 2.能了解烘焙食品原料應用與創新應用，--，10 基礎餐旅技能 3.能了解烘焙食品原料應用與創新應用，--，16 技術研發創新 4.以分組方式實際操作學習，--，1 敬業合群 5.麵包、西點蛋糕與餅乾專業操作技術學習，--，10 基礎餐旅技能 6.麵包、西點蛋糕與餅乾專業操作技術學習，--，12 食物製備能力 7.烘焙食品保存方法與原理應用，--，9 基礎餐旅知識 8.烘焙食品保存方法與原理應用，--，12 食物製備能力 9.能利用 Excel 軟體建立烘焙食品標準中英文配方製作表與成本分析表，--，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	<table border="0"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">週次</th> <th style="text-align: left;">教學進度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>教室衛生安全介紹與分組、機具設備使用說明與烘焙產品分類介紹</td></tr> <tr><td>2</td><td>抹茶紅豆捲</td></tr> <tr><td>3</td><td>草莓仕</td></tr> <tr><td>4</td><td>酥皮泡芙</td></tr> <tr><td>5</td><td>墨西哥麵包</td></tr> <tr><td>6</td><td>蛋糕布丁燒</td></tr> <tr><td>7</td><td>起士火腿吐司、裝飾奶油小西餅</td></tr> <tr><td>8</td><td>冰箱小西餅</td></tr> <tr><td>9</td><td>期中考試</td></tr> <tr><td>10</td><td>綜合比薩</td></tr> <tr><td>11</td><td>卡布奇諾蛋糕</td></tr> <tr><td>12</td><td>菠蘿麵包</td></tr> <tr><td>13</td><td>布朗尼巧克力蛋糕</td></tr> <tr><td>14</td><td>夏威夷豆塔、芒果奶酪</td></tr> <tr><td>15</td><td>蘋果達米亞、檸檬塔</td></tr> <tr><td>16</td><td>期末術科考試</td></tr> <tr><td>17</td><td>端午節(放假)</td></tr> <tr><td>18</td><td>期末考</td></tr> </tbody> </table>	週次	教學進度	1	教室衛生安全介紹與分組、機具設備使用說明與烘焙產品分類介紹	2	抹茶紅豆捲	3	草莓仕	4	酥皮泡芙	5	墨西哥麵包	6	蛋糕布丁燒	7	起士火腿吐司、裝飾奶油小西餅	8	冰箱小西餅	9	期中考試	10	綜合比薩	11	卡布奇諾蛋糕	12	菠蘿麵包	13	布朗尼巧克力蛋糕	14	夏威夷豆塔、芒果奶酪	15	蘋果達米亞、檸檬塔	16	期末術科考試	17	端午節(放假)	18	期末考
週次	教學進度																																						
1	教室衛生安全介紹與分組、機具設備使用說明與烘焙產品分類介紹																																						
2	抹茶紅豆捲																																						
3	草莓仕																																						
4	酥皮泡芙																																						
5	墨西哥麵包																																						
6	蛋糕布丁燒																																						
7	起士火腿吐司、裝飾奶油小西餅																																						
8	冰箱小西餅																																						
9	期中考試																																						
10	綜合比薩																																						
11	卡布奇諾蛋糕																																						
12	菠蘿麵包																																						
13	布朗尼巧克力蛋糕																																						
14	夏威夷豆塔、芒果奶酪																																						
15	蘋果達米亞、檸檬塔																																						
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	<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應用學理，課堂講授，筆試</p> <p>能了解烘焙食品原料應用與創新應用，課堂講授，筆試</p> <p>能了解烘焙食品原料應用與創新應用，實作演練，實作</p> <p>以分組方式實際操作學習，實作演練，實作</p> <p>麵包、西點蛋糕與餅乾專業操作技術學習，課堂講授，筆試</p> <p>麵包、西點蛋糕與餅乾專業操作技術學習，實作演練，實作</p> <p>烘焙食品保存方法與原理應用，課堂講授，筆試</p> <p>烘焙食品保存方法與原理應用，實作演練，實作</p> <p>能利用 Excel 軟體建立烘焙食品標準中英文配方製作表與成本分析表，實作演練，書面報告</p>																																						
指定用書	<p>書名：</p> <p>作者：</p>																																						

	書局： 年份： ISBN： 版本：
參考書籍	自編講義
教學軟體	
課程規範	需繳交材料費並穿著規定專業廚服