朝陽科技大學
104學年度第2學期教學大綱

當期課號	1350			中文科名	創意烘焙實務
授課教師	陶冠全			開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2	開課班級	日間部四年制2年級 A班
修習別	專業選修				
類別	一般課程				

本課程與系所培養學生能力指標關聯度

核心能力	能力指標	高度關聯	中度關聯	低度關聯
休閒事業基礎管理運用與專業倫理能力。	具備正確的工作倫理與態度		✔	
休閒事業服務技術能力。	瞭解休閒服務相關知能		✔	
	熟稔休閒服務相關技術	✔		

本課程培養學生下列知識：

培養學生瞭解烘焙材料特性及相關產品、各項產品操作作業程序、設備與器具、菜單知識、產品製作準備工作、烘培產品包裝及販售注意事項、原物料的製備和控制，以期學生成為烘焙產業未來研發管理人才。

1.幫助學生了解烘焙原物料特性，如何應用於產品研發
2.增進學生對烘焙產品研發及實務操作技能
3.激發學生創意呈現於烘焙糕點應證，將學理與實務技能結合
4.培養學生具備未來投入職場就業態度及研發興趣

Students understand the baking material properties and related products, the product operation operating procedures, equipment and utensils, menu knowledge, product production preparations, bakery product packaging and selling notes, preparation and control of raw materials, to students to become Baking industry in the future development of management talent.

每週授課主題

第01週：烘焙原理及各項材料特性、器具操作方式
第02週：麵糰製作-蘋果派、洋梨派
第03週：奶油麵糊:草莓泡芙、閃電泡芙
第04週：手工餅乾製作:巧克力杏仁餅、南瓜子杏仁餅
第05週：手工餅乾製作:丹麥小西餅、抹茶餅乾
第06週：手工餅乾製作:薰衣草餅乾、咖啡杏仁餅
第07週：手工餅乾製作:羅蜜亞餅乾、蜜之果餅乾
第08週：手工餅乾製作:巧克力雪球、乳酪餅乾
第09週：手工餅乾製作:美式麥餅、椰絲餅乾
第10週：油酥皮製作:綠豆椪
第11週：油酥皮製作:蛋黃酥
第12週：油酥皮製作:芋頭酥
第13週：伴手禮製作:鳳梨酥
第14週：伴手禮製作:太陽餅
第15週：伴手禮製作:廣式月餅
第16週：德式黑森林、芒果慕斯
第17週：奶凍捲、提拉蜜絲
第18週：期末成果發表

成績及評量方式

課堂出席率及上課態度：40%
平常上課練習成品：30%
期末考試：30%

證照、國家考試及競賽關係

■西點烘焙乙級技術士證照
■全國技能競賽

主要教材

1.依老師提供配方製作烘焙產品，請穿著廚房整齊服裝上課。(自製教材)
2. 書名：台灣傳統糕餅文化與製作 作者：林致信、楊昭景、何健彬 出版社：前程文化事業有限公司 ISBN：978-986-0404-24-1 出版年：2014 版次：1 (教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

1.烘焙丙級實務課程

教師資料

教師網頁：http://www.cyut.edu.tw/~willytao0218/
E-Mail： willytao0218@cyut.edu.tw
Office Hour：
星期一,第3~4節,地點:R-322;
星期五,第7~8節,地點:R-322;
分機:5322

[關閉] [列印]

尊重智慧財產權，請勿不法影印。