

朝陽科技大學  
107學年度第2學期教學大綱

當期課號	1392	中文科名	創意烘焙實務
授課教師	陳俊華	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1年級 C班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

#### 每週授課主題

- 第01週：課程內容介紹
- 第02週：烘培工具材料介紹
- 第03週：烘焙的基礎知識與前置作業
- 第04週：烘焙的基本技巧
- 第05週：原味擠花餅乾
- 第06週：麥片葡萄乾餅乾
- 第07週：貓舌餅
- 第08週：咖啡瓦片
- 第09週：期中考
- 第10週：巧克力慕思
- 第11週：焦糖布丁
- 第12週：香草餡奶油泡芙
- 第13週：烤蘋果奶酥
- 第14週：椰子檸檬餅乾
- 第15週：堅果塔
- 第16週：什錦鹹派
- 第17週：烘焙實務心得分享
- 第18週：期末考

#### 成績及評量方式

- 小組研究報告：20%
- 期中考：20%
- 平時作業及出席：30%
- 期末考：30%

#### 證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

#### 主要教材

- 1.自製ppt(自製教材)

#### 參考資料

本課程無參考資料!

#### 建議先修課程

本課程無建議先修課程

#### 教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~h0928311099/>  
E-Mail：[h0928311099@cyut.edu.tw](mailto:h0928311099@cyut.edu.tw)  
Office Hour：  
分機：

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。