

朝陽科技大學
108學年度第1學期教學大綱

當期課號	3107	中文科名	烘焙學與實務
授課教師	陳俊華	開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3
		開課班級	四年制3年級 A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：

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、烘焙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：課程內容介紹
- 第02週：烘焙工具材料介紹
- 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：杏仁、南瓜瓦片
- 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

- 西點烘焙乙級技術士證照
- 全國技能競賽

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

Office Hour：

分機：

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。