

**朝陽科技大學**  
**108學年度第2學期教學大綱**

當期課號	1365	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：烘焙原理及各項材料特性、器具操作方式
- 第02週：麵糰製作-瑞典蘋果派、橙酒洋梨派
- 第03週：奶油麵糊:菠蘿泡芙、閃電泡芙
- 第04週：杯子蛋糕:蛋白糖霜與馬芬蛋糕
- 第05週：手工餅乾(一):巧克力杏仁餅、南瓜子杏仁餅
- 第06週：手工餅乾(二):巧克力雪球、蜜之果餅乾
- 第07週：手工餅乾(三):台式馬卡龍、達克瓦茲
- 第08週：手工餅乾(四):羅蜜亞餅乾、乳酪餅乾
- 第09週：節慶商品(一):抹茶慕斯蛋糕、起士奶凍捲
- 第10週：歐式蛋糕(一):蘋果蛋糕、提拉米蘇
- 第11週：歐式蛋糕(二):檸檬起士蛋糕、德式黑森林
- 第12週：漢餅系列(一):百香果鳳梨酥
- 第13週：漢餅系列(二):黃金蛋黃酥
- 第14週：法式慕斯(一):海綿蛋糕、芒果慕斯
- 第15週：法式慕斯(二):奧地利沙河蛋糕
- 第16週：法式主廚小點(三):核果塔、乳酪塔
- 第17週：節慶商品(二):太妃牛奶糖、杏仁牛軋糖(擇期補課)
- 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%  
期末成果發表：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.本課程為網路課程教學結合實務操作，請於上課前先行閱讀線上教材。(數位學習平台)

**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
- 2.本課程結合網路教學，請修課同學務必先行於

## 教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~willytao0218/>

E-Mail：[willytao0218@cyut.edu.tw](mailto:willytao0218@cyut.edu.tw)

Office Hour：

星期一,第5~6節,地點:R-322;

星期二,第5~6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。