



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級：四餐旅二A

授課老師：蔡宏儒

學分數：3

課程大綱：

本課程為教授學生製作烘焙食品伴手禮產品之實習課程。

教學內容為認識伴手禮分類、配方制定、各類產品製作流程、不同材料種類功能與其應用等。教學內容包含中式點心及各式伴手禮商品等。

outline:

This subject is to learn different skill of Baked Goods Gift Box and practice. The contain of the subject are to understand different category Pastry gift Chinese style, the method of the various products, the functions of ingredients, and its applications.

教學型態：

課堂教學+實習 (校內、校外)

成績考核方式：

平時成績:30%

期中考:30%

期末考:30%

其它:出缺勤Attendance
10%%

本科目教學目標：

學習各式烘焙伴手禮製作之操作技能，學生能有創新產品研發之能力。

參考書目：



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.08~9.15	分組、教室衛生安全介紹；	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	9.15~9.22	原料介紹、蛋黃酥、芋頭酥	
第3週	9.22~9.29	廣式月餅、綠豆凸	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	9.29~10.06	花蓮薯、咖哩餃製作	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.06~10.13	奶油酥餅	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20	方塊酥、黑糖糕	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	10.20~10.27	太陽餅	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	10.27~11.03	鳳梨酥	30日校課程委員會
第9週	11.03~11.10	期中考試	3~9日期中考試
第10週	11.10~11.17	水果酥	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.17~11.24	香蕉酥、牛舌餅	
第12週	11.24~12.01	Q餅、鮮奶饅頭	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	12.01~12.08	冬瓜酥、肉包	
第14週	12.08~12.15	地瓜茶餅、桂圓蛋糕	12日申請停修課程截止日
第15週	12.15~12.22	金牛角麵包、重乳酪蛋糕	
第16週	12.22~12.29	黑糖牛軋餅、牛軋糖	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	12.29~1.05	期末術科考試	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.05~1.12	期末考試	5~11日期末考試，10~11日學生退宿