



《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：四餐旅一A

授課老師：蔡宏儒

學分數：3

課程大綱：

本課程讓學生瞭解有關烘焙食品的知識，包括材料的特性，配方的平衡，操作的技巧，失敗的原因。藉由實際操作讓學生了解材料經由攪拌、發酵、整形、烘焙、裝飾等等技巧並能判別成品優劣，檢討原因。

outline:

This course is to provide students with the opportunity to practice some baking techniques. From measuring ingredients, mixing, fermentation, bread dough making up, baking, cake decorating and then scoring.

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：

- 1.培育具備餐旅專業知識與技能之管理人才。
- 2.教學上強調餐旅理論與實務之結合，並加強人文素養、外國語文及運用資訊科技於餐旅管理的能力，著重倫理道德及敬業精神的培養，期使學生成為具宏觀視野及人文關懷之餐旅專業人才。

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	教師安全介紹.分組；	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	烘焙食品原料介紹 麵包製作-餐包製作.蛋黃酥	
第3週	9.22~9.29	麵包製作-圓頂奶油吐司.芋頭酥	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	麵包製作-甜麵包製作 餅乾製作:貓舌餅乾	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	麵包製作-甜麵包變化 餅乾製作:葡萄乾燕麥小西餅	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20	麵包製作-調味土司製作 蛋糕製作:巧克力蛋糕捲	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	麵包製作-羅宋麵包 餅乾製作:硬質壓模餅乾；	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	麵包製作-黑眼豆豆麵包 乳酪蛋糕；	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	大福麵包 烤布丁	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	歌劇麵包 天使雪紡蛋糕	
第12週	11.24~12.01	調理麵包 草莓仕	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	地瓜麵包 檸檬塔	
第14週	12.08~12.15	全麥核桃麵包 奶油小西餅	12日申請停修課程截止日
第15週	12.15~12.22	聖誕蛋糕製作	
第16週	12.22~12.29	手工巧克力製作	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