

開南大學 九十六學年度第一學期 觀光與餐飲旅館學系 教學計劃表

課程編號	1 0 6 0 2 5 4 0 0	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	授課教師：周璿薇 開課系所：觀光與餐飲旅館 年級班別：二 年 班	老師 學系 班
班次	01 02			
課程名稱(中文)		學分數	課程名稱(英文)	
烘焙食品概論		2	Introduction to bakery	
教學目標 與內容	使學生了解烘焙食品之各項基本知識：(1) 烘焙食品之種類。(2) 烘焙食品製作使用之原材料與機具設備。(3) 烘焙食品之製作原理與品質評估。			
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法 <input type="checkbox"/> 實作法 <input type="checkbox"/> 討論法 <input type="checkbox"/> 演習法 <input checked="" type="checkbox"/> 問答法 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 DVD 示範教學			
評量方式	期中測驗 30%、期末測驗 30%、平時成績 40%			
授課使用及 參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。			
	1. 陳在旁等著, 烘焙食品-理論與實務, 二版, 合慶國際圖書有限公司, 台北, 2006。 2. 孟兆慶, 孟老師的 100 道麵包, 初版, 葉子出版股份有限公司, 台北, 2007。 3. 日本 ecole culinaire 點心專門學院, 基礎糕點大全, 初版, 大境文化事業有限公司, 台北, 2006。			
科目簡介(含課程大綱及教學進度)：				
第 01 週 課程介紹 第 02 週 烘焙食品分類與烘焙計算 第 03 週 中秋節 第 04 週 烘焙機器與設備 第 05 週 烘焙材料介紹 第 06 週 烘焙材料介紹 第 07 週 麵包-分類與製作流程 第 08 週 麵包-分類與製作流程 第 09 週 期中考 第 10 週 蛋糕概論-分類、材料、製作流程 第 11 週 麵糊類蛋糕 第 12 週 乳沫類與戚風類蛋糕 第 13 週 西點介紹-小西餅、派、奶油空心餅 第 14 週 西點介紹-道那司、鬆餅、比薩、塔、膠凍類點心 第 15 週 中點之種類與製作原理 第 16 週 烘焙食品證照考試簡介 第 17 週 開國紀念日 第 18 週 期末考				
說明：				
1. 授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組，並於開始上課時，將本內容向學生說明。				
2. 本表於校課程委員會討論通過。				

課程委員會召集人 張美玉

授課教師：周璿薇

課務組
96.9.7
收文章

Kainan University Department of Tourism and Hospitality

Syllabus for fall semester 2007

Course Code No.	Course Title	Instructor	Subject	Level of Course	Credits	Hours per Week
106025400 01.02	Chinese: 烘焙食品概論	Tsui-Wei Chou	<input type="checkbox"/> required <input checked="" type="checkbox"/> elective	Year: 2nd Class:	2	2
	English: Introduction to bakery	Course Prerequisites				
Teaching Goals and Content	Students will study the basic knowledge, including the ingredients and equipments used, principles and mixing methods of breads, cakes and pastries.					
Teaching Methods	<input checked="" type="checkbox"/> lectures <input type="checkbox"/> practical training <input checked="" type="checkbox"/> discussion <input checked="" type="checkbox"/> question-and-answer <input type="checkbox"/> other (details _____)					
Grading and Evaluation Criteria	midterm <u>30</u> %, final <u>30</u> % class participation <u>40</u> % other _____ % (details _____)					
Textbooks	(author, title, edition, publisher, place of publication, year of publication, pages covered) 1. 陳在旁等著, 烘焙食品-理論與實務, 二版, 合慶國際圖書有限公司, 台北, 2006。 2. 孟兆慶, 孟老師的 100 道麵包, 初版, 葉子出版股份有限公司, 台北, 2007。 3. 日本 ecole culinaire 點心專門學院, 基礎糕點大全, 初版, 大境文化事業有限公司, 台北, 2006。					

Course Description (including outline and course schedule):

1. Introduction: the history of baking
2. Classification of bakery
3. Baking ingredients
4. Baking equipments
5. Baking technology of breads
6. Baking technology of cakes
7. Baking technology of pastries

Instructions:

1. Teachers should fill out this form before the semester begins. After it has been verified by the curriculum committee, the original should be given to the office of curriculum planning and a copy to the head of the department to which the course belongs. In addition, the teacher should explain this syllabus to students at the beginning of a semester.
2. This form was approved by the curriculum committee on April 23, 2002.

signature of the convener of the curriculum committee



Tsui-Wei Chou

signature of the teacher

