

開南大學 九十六學年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系 教學計劃表

課程編號	156023800	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	授課教師：周璿薇	老師
班次	01		開課系所：觀光與餐飲旅館	學系
			年級班別：進觀三	
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。(4) 蛋糕及點心實作學習。			
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法 <input checked="" 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。 (4) 黃皇博，烘焙食品必勝精選-2007 年版丙級技術士技能檢定，三版，三藝文化，台北，2007。			
科目簡介(含課程大綱及教學進度)：				
第 01 週 02/28 二二八紀念日 第 02 週 03/06 課程介紹及烘焙食品分類 第 03 週 03/13 烘焙計算 第 04 週 03/20 烘焙機器、設備與器具 第 05 週 03/27 烘焙材料介紹 第 06 週 04/03 烘焙材料介紹 第 07 週 04/10 麵包-分類與製作流程 第 08 週 04/17 麵包-分類與製作流程 第 09 週 04/24 期中考 第 10 週 05/01 蛋糕概論-分類、材料、製作流程 第 11 週 05/08 麵糊類蛋糕 第 12 週 05/15 乳沫類蛋糕 第 13 週 05/22 戚風類蛋糕 第 14 週 05/29 西點介紹-小西餅、派、奶油空心餅 第 15 週 06/05 西點介紹-道那司、鬆餅、比薩、塔、膠凍類點心 第 16 週 06/12 中點之種類與製作原理 第 17 週 06/19 期末學習成果展示 第 18 週 06/26 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。				

27

課程委員會召集人：

觀光系 主任 文祖湘

授課教師：周璿薇

課務組  
97.3.6  
收文章