

110-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	歐式麵包製作	科目序號/代號	1100 /BMG1028
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(二)5678 /M#116
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	蔡振彰 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 烘焙暨飲料調製學士學位學程 / 1年1班		
Office Hour / 地點	(三) 08:10~09:00、(三) 09:10~10:00、(三) 10:10~11:00、(三) 11:10~12:00、(三) 13:20~14:10、(三) 14:20~15:10、(三) 15:20~16:10、(三) 16:20~17:10 / M#116		
協同授課教師	n.a.		

課程簡介與目標

- 一、上課前會先講述製作材料運用
- 二、再講述上課操作流程及重點項目並確實點名
- 三、先示範後再分組由學生能實務操作、並在操作中給予協助指導技術與觀念
- 四、製作後每組成品給與評分及優缺失講評、讓學生能確實學習
- 五、課後須每位學生整理製作配方及心得報告讓學生能加深學習印象及了解學生 學習程度有多少。

課程目標：

核心能力指標：

- 1.認識麵包的烘焙概念 專業知識與技術能力
- 2.學習麵包的製作技術 創新思考與解決問題能力
- 3.分組討論麵包產品不同之比較
- 4.指導學生如何分析比較不同製作方式

課程大綱

- 一、認識麵包發酵原理
- 二、了解麵包基本操作技巧
- 三、烘烤方式與技巧運用

基本能力或先修課程

- 一、需已經先修麵包製作一與麵包製作二

課程與系所基本素養及核心能力之關連

- 🌱 培養烘焙與飲調基礎知識
 - 基礎外語及國際化能力
 - 履行公民責任的能力
 - 烘焙與飲調規劃與分析之能力
- 🌱 培養烘焙與飲調基礎技能

經營與管理創新能力



人際溝通與團隊合作能力

專業服務態度與職場倫理

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
培養烘焙與飲調 基礎知識	30	修習烘焙與飲調管理相 關課程 修習專業與技能課程	講述法 小組合作	期末考: 100%	加總: 100	30
培養烘焙與飲調 基礎技能	40	通過烘焙與飲調專業技 能證照 培育專業與技能課程	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	作業: 50% 上課筆記: 50%	加總: 100	40
人際溝通與團隊 合作能力	30	分組學習合作能力 團隊合作參與程度	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	課程參與度: 60% 小組合作狀況: 40%	加總: 100	30

成績稽核

期末考: 30%

上課筆記: 20%

作業: 20%

課程參與度: 18%

小組合作狀況: 12%

書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
自編教材	烘焙製作	蔡振彰

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	課程說明、分組編列、實習須知、注意事項。 & 智財權 宣導(含告知學生應使用正版教科書) & 交通安全宣導	實務操作(實驗、上機或實習等)、 小組合 作
2	實習製作-蔬菜巧巴達	實務操作(實驗、上機或實習等)、 小組合 作
3	實習製作-大理石麵包	實務操作(實驗、上機或實習等)、 小組合 作

4	實習製作-歐克麵包	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
5	實習製作-菠菜培根麵包	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
6	實習製作-辛辣明太子法國麵包	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
7	實習製作-羅宋麵包	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
8	實習製作-丹麥卡士達捲	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
9	實習製作-丹麥紅豆吐司	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
10	實習製作-富士山丹麥	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
11	實習製作-雙色丹麥	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
12	實習製作-燻雞起司丹麥	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
13	實習製作-藝術麵包	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
14	實習製作-藝術麵包	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
15	期末考-指定產品製作	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
16	期末考-指定產品製作	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
17	期末考暨成果發表展示	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
18	環境整理、筆記本繳收	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作