

110-2 大葉大學 選課版課綱

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	n.a.	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	
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) 13:20~14:10、(三) 14:20~15:10、(三) 15:20~16:10、(三) 16:20~17:10、(四) 13:20~14:10、(四) 14:20~15:10、(四) 15:20~16:10、(四) 16:20~17:10 / M#116		

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：

- 1.認識麵包的烘焙概念
- 2.學習麵包的製作技術
- 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

核心能力指標：

- 專業知識與技術能力
- 創新思考與解決問題能力



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

