

重新查詢

友善列印

0981學期 課程基本資料

系所 / 年級	保健系 4年級	課號 / 班別	26U00118 / A
學分數	3學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	烘焙學與烘焙學專業技術	科目英文名稱	Bakery Science and Special Skills in Professional Bakery
主要授課老師	張瑞雲	開課期間	一學年之上學期
人數上限	48 人	已選人數	47人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / K002 / 星期5第01節
第1週 / 第18週 / K002 / 星期5第02節
第1週 / 第18週 / K002 / 星期5第03節
第1週 / 第18週 / K002 / 星期5第04節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

教學綱要

一、教學目標(Objective) 1.了解與熟練各式烘焙器具操作 2.熟悉基礎蛋糕種類（麵糊類、乳沫類、戚風類）製作 3.熟悉基礎西點種類（塔、派、餅乾）製作 4.學後可運用各類食材製作個性化西點蛋糕

二、先修科目(Pre Course)

三、教材內容(Outline) 天使蛋糕、奶油酥餅、燒烤地瓜、小月餅、海綿蛋糕、大理石蛋糕、巧克力蛋糕捲、達夸滋、蒸烤雞蛋牛奶布丁、義大利咖啡餅、檸檬布丁派、布列塔尼、雙皮鳳梨派、菠蘿泡芙、巴黎車輪餅、馬鈴薯甜甜圈、舒芙雷乳酪蛋糕、維也納柳橙麵包、南瓜貝果、肉桂薯餅、布利歐瑞士

四、教學方式(Teaching Method)

分組實際操作

五、參考書目(Reference)

烘焙食品丙級技術士技能檢定得分秘笈，宥宸文化

2009/9/18	準備周	張瑞雲
2009/9/25	天使蛋糕、奶油酥餅	張瑞雲
2009/10/2	燒烤地瓜、小月餅	張瑞雲
2009/10/9	海綿蛋糕、大理石蛋糕	張瑞雲
2009/10/16	巧克力蛋糕捲、達夸滋	張瑞雲
2009/10/23	蒸烤雞蛋牛奶布丁、義大利咖啡餅	張瑞雲
2009/10/30	檸檬布丁派、布列塔尼	張瑞雲

六、教學進度(Syllabi)

2009/11/6	雙皮鳳梨派	張瑞雲
2009/11/13	期中考	張瑞雲
2009/11/20	菠蘿泡芙、巴黎車輪餅	張瑞雲
2009/11/27	馬鈴薯甜甜圈	張瑞雲
2009/12/4	舒芙雷乳酪蛋糕	張瑞雲
2009/12/11	維也納柳橙麵包	張瑞雲
2009/12/18	南瓜貝果	張瑞雲
2009/12/25	肉桂薯餅	張瑞雲
2010/1/1	元旦	張瑞雲
2010/1/8	布利歐瑞士	張瑞雲
2010/1/15	期末考	張瑞雲

七、評量方式(Evaluation)

出席率、上課學習態度、期中考、期末考 上課成品分數

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢