

美和科技大學



食品營養系 課程規範

課程名稱： 烘焙技術與實務

中華民國115年02制定

一、課程基本資料：

科目名稱	中文	烘焙技術與實務4/4	
	英文	Techniques and Practices of Baking	
適用學制	四年制	必選修	選修
適用部別	國合專班	學分數	4.0
適用系科別	食品營養系	學期/學年	一學期
適用年級/班級	一年級	先修科目或先備能力	無

二、健康科學管理學院目標培育人才

依據UCAN系統，本系以培育「專業職能」為目標。

專業職能	就業途徑	職能
	休閒與觀光旅遊-餐飲管理	PC1 執行高品質的餐飲服務。
		PC2 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序、以維持安全的工作環境。
		PC3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量。
		PC4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據。
		PC5 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務。
		PC6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度。
		PC7 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略。
		PC8 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。

註：以上的5點為專業職能（Professional Competencies，PC）。

三、課程對應之UCAN 職能

課程 \ 職能	專業職能M	專業職能A
烘焙技術與實務	PC2 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序、以維持安全的工作環境。 PC3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量。 PC5 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務。 PC7 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略。	PC1 執行高品質的餐飲服務。 PC4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據。 PC6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度。 PC8 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。

註：M表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A表示課程內容須教授之「次要」相關職能。

四、食品營養系之核心能力

系核心能力	檢核指標定義說明
I. 溝通協調能力	1. 以清楚、有系統的口語表達意見。 2. 能與他人分享自我思想、觀念並傾聽他人意見。 3. 能通過專業課程簡報技巧與實作。
II. 人文素養能力	1. 能利用工具和肢體語言做人際溝通。 2. 能通過服務學習課程。
III. 發現與解決問題之能力	1. 能獨立思考與判斷問題能力。 2. 能通過實務課程考核。
IV. 落實個人法治責任能力	1. 有思考與解決問題之能力。 2. 能通過民主與法治課程認知公民權利與義務。 3. 能遵守專業倫理與法治規範。
V. 營養健康行銷與資訊應用能力	1. 具備執行多元化生活健康營養企劃之能力，運用營養資訊於不同族群，執行創新營養健康管理模式進而改善健康。 2. 能通過計算機概論、健康產業資訊應用、健康產業行銷與管理等課程。
VI. 健康促進能力	1. 具備基本自我營養管理與保健知識，增進自我健康能力。 2. 能通過健康促進課程，具備基本急救技術。
VII. 健康食品、檢驗分析與營養事業領域	1. 具備健康食品產業管理知識與技能。 2. 具備食品營養資訊系統應用技能。

之專業知識與管理能力	3. 取得專業證照。
VIII. 基礎外語能力	1. 具備基本外語會話、閱讀技巧及日常生活字彙，了解文化差異，培養國際觀。 2. 通過醫學營養專業術語之膳食療養及實驗課程。 3. 通過校定英文畢業門檻及系專業英文課程。

五、教學目標

學習完本課程，學生能夠達到以下目標以及與核心能力之對應：

(一) 認知方面

1. 理解麵粉(筋性)、酵母、油脂、糖、蛋、水及添加物在烘焙中的物理與化學作用。(I、III、VII、VIII)
2. 掌握不同食材對產品組織、風味、色澤與保鮮度的影響。(I、III、VII、VIII)
3. 熟悉各類產品(麵包、蛋糕、餅乾、點心)的基本製作流程與關鍵管制點(CCP)。(I、III、VII、VIII)
4. 理解麵糰發酵(酵母作用、溫度與濕度影響)、麵筋形成、蛋液打發與乳化作用之機制。(I、III、VII、VIII)

(二) 技能方面

1. 正確使用各式秤量工具，依據配方精確秤取原料，並進行正確的播粉、過篩等前置處理。(V、VII、VIII)
2. 正確操作攪拌機，依產品需求判斷麵團發展階段或蛋液打發狀態。(V、VII、VIII)
3. 掌握麵團分割、滾圓、中間發酵、整形與壓麵等基本手法。(V、VII、VIII)
4. 正確操作發酵箱、烤箱預熱/溫度設定及烘烤熟度之判斷與調整。(V、VII、VIII)
5. 落實成品的冷卻、切塊、包裝與適當儲存。(V、VII、VIII)
6. 依標準作業流程(SOP)安全操作烘焙設備、器具，並完成器具清潔與維護作業。(V、VII、VIII)

(三) 情意方面

1. 重視廚房安全，隨時維護工作區域的整潔。(I、II、III、IV)
2. 主動落實個人衛生管理(穿著廚師服、廚師帽、口罩與洗手習慣)。(I、II、III、IV)
3. 能與同伴良好分工協調，展現團隊合作精神，維護廚房整體運作順暢。(I、II、III、IV)

六、課程描述

(一) 課程說明

介紹烘焙業的歷史、烘焙食品的分類與製作流程、烘焙原料的種類與特性，教導學生了解各種烘焙食品器具及機械正確操作方法。並藉由課堂實作(麵包、蛋糕、西點、手工餅乾、中式點心)、成果展示等方式，使學生學習到烘焙基礎知識與技巧及具備烘焙美感素養。

(二) 課程綱要

本課程規劃內容綱要及課程設計養成之職能：

每週4小時/上課地點由教務處排定+D111膳食教室/上課教師為烘焙專業教師

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	烘焙的發展演變與概論	PC (2、3、5)	4
2	烘焙食品分類與製作	PC (2、3、5)	4
3	烘焙食品衛生安全與食品管理	PC (2、3、5)	4
4	烘焙食品之器具及機械正確操作	PC (2、3、5)	4
5	烘焙原料種類介紹與特性	PC (2、3、5)	4
6	鮮奶酪(實作)	PC (2、3、5)	4
7	焦糖雞蛋布丁(實作)	PC (2、3、5)	4
8	紅豆麵包(實作)	PC (2、3、5)	4
9	期中考週	PC (2、3、5)	4
10	橄欖型餐包(實作)	PC (2、3、5)	4
11	戚風蛋糕(實作)	PC (2、3、5)	4
12	布朗尼蛋糕(實作)	PC (2、3、5)	4
13	雙色餅乾(實作)	PC (2、3、5)	4
14	玫瑰花造型餅乾(實作)	PC (2、3、5)	4
15	鳳梨酥(實作)	PC (2、3、5)	4
16	菊花酥(實作)	PC (2、3、5)	4
17	杏仁餅乾(實作)	PC (2、3、5)	4
18	期末考週	PC (2、3、5)	4

(三) 教學活動

講述、問答、體驗與實作、討論、經驗分享、課程相關影音教學

七、成績評量方式

1. 期中成績百分比：30%
2. 期末成績百分比：30%
3. 平時成績百分比：40%(包含出席率、上課表現與討論等)

八、教學輔導

(一)課業輔導/補救教學對象：

1. 學習進度落後：於課堂中無法及時掌握進度之學生。
2. 出席率監控：於課堂中到課欠佳之學生。

(二) 課業輔導/補救教學之實施

- 1.個別化指導：透過面談或線上諮詢，協助學生釐清學習盲點。
- 2.分小組合作學習：透過同儕討論演練，增進對課程內容的理解。
- 3.彈性時間安排：提供office hours，彈性安排輔導時間。
- 4.進度檢核：透過作業回饋、隨堂討論或階段性評量，持續追蹤學生的學習成效。

(三) 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- 1.輔導時間：除了Office hours外，彈性安排輔導時間。
- 2.輔導老師聯繫方式：
 - (1)校內分機：於任課時提供。
 - (2)授課教師 email：於任課時提供。
 - (3)教師研究室：於任課時提供。