

# 美和科技大學



## 餐旅管理系

### 課程規範

課程名稱：

烘焙實務 I

中華民國 114 年 08 月制定

## 1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	烘焙實務 I	
	英文	Baking Practice I	
適用學制	五年制專科日間部	必選修	必修
適用部別	日間部	學分數	4/4
適用系科別	五專餐旅管理科	學期/學年	一學期
適用年級/班級	五專餐旅二甲	先修科目或先備能力	

## 2. 餐旅管理系目標培育人才

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
	餐飲管理	P1 執行高品質的餐飲服務
	餐飲管理	P2 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
	餐飲管理	P3 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
	餐飲管理	P4 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
	餐飲管理	P5 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
	餐飲管理	P6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度
	餐飲管理	P7 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
	餐飲管理	P8 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。
	旅館管理	P9 執行旅館客戶接待與服務業務。
	旅館管理	P10 執行旅館房務業務，維持旅館環境整體清潔。
	旅館管理	P11 執行旅館餐飲業務，確保提供客戶高品質餐飲服務。
	旅館管理	P12 整合旅館內部不同部門與事業單位的執行功能，以提供客戶高品質服務。
	旅館管理	P13 分析資訊以規劃、執行行銷活動，推廣旅館業務。
	旅館管理	P14 確保顧客和財產受到保護，以降低損失和法律責任。

### 3. 課程對應之 UCAN 職能

課程 \ 職能	專業職能 M	專業職能 A
烘焙實務 I	P2、P3、P5	P1、P6、P7

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

### 4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

- 能了解烘焙食品相關應用學理
- 能了解烘焙食品原料應用與創新應用
- 以分組方式實際操作學習
- 麵包專業操作技術學習
- 烘焙食品保存方法與原理應用
- 了解各式麵包之原理及其應用
- 培養獨立製作烘焙產品能力
- 能利用 Excel 軟體建立烘焙食品標準中英文配方製作表與烘焙材料成本分析表

### 5. 課程描述

#### 5.1 課程說明

本課程學習目的主要在使同學了解各類食物在製備過程中之變化，以及各類烘焙原料之特性，以製備出符合烘焙食品規範之產

品。同時認識各類烘焙原料之特性，以作為烘焙食品製作及認識原理基礎。並透過課程教導、分組討論等教學方式，加深同學對烘焙製作及原料原理之基礎。

- (1) 了解各類食品物料選購的知能。
- (2) 習得各大類點心及麵包之製作技巧。
- (3) 培養良好的職能態度。

## 5.2 課程綱要

本課程規劃內容綱要及課程設計養成之職能：

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	課程介紹/教室守則 實驗室安全及使用規定/分組/大掃除	P2、P6	4
2	烘焙材料認識/計算 紅豆甜麵包 老師示範學生實作老師講評	P3、P7	4
3	麵包製作理論(一) 圓頂土司、中種法麵包	P2、P3、P5	4
4	麵包製作理論(二) 圓頂土司、中種法麵包	P2、P3、P5	4
5	國慶日放假	N/A	N/A
6	麵包製作理論(三) 圓頂葡萄乾吐司、橄欖型餐包	P2、P3、P5	4
7	學科考題講解(一) 山形白吐司、台式造型麵包	P2、P3、P5	4
8	學科考題講解(二) 布丁餡甜麵包、液種麵包	P2、P3、P5	4
9	期中考(學科測驗)	P2、P3	4
10	檢定模擬山形白吐司、奶酥甜麵包	P2、P3、P5	4
11	檢定模擬布丁餡甜麵包、圓頂葡萄乾吐司	P2、P3、P5	4
12	檢定模擬布丁餡甜麵包、圓頂土司	P2、P3、P5	4
13	檢定模擬山形白吐司、紅豆甜麵包	P2、P3、P5	4

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
14	檢定模擬圓頂葡萄乾吐司、奶酥甜麵包	P2、P3、P5	4
15	檢定模擬圓頂土司、紅豆甜麵包	P2、P3、P5	4
16	檢定模擬橄欖型餐包、圓頂葡萄土司	P2、P3、P5	4
17	術科模擬測驗	P2、P3、P5	4
18	期末考(學科測驗)/工廠整理/器具歸位	P2、P6	4

### 5.3 教學活動

#### 1、老師課堂教學及示範

- 透過教師示範操作，講解烘焙材料特性、配方比例及製作流程。
- 強調安全衛生規範、器具操作注意事項，建立學生正確觀念。
- 提供實作技巧與常見問題解析，讓學生能理解標準作業程序。

#### 2、學生課堂實作

- 學生依照教師示範與配方指引，進行分組或個人操作。
- 練習麵糰製作、整形、發酵、烘烤等全流程操作，培養實作能力與手感。
- 小組互助與合作，培養溝通協調與問題解決能力。

#### 3、老師講評與反饋

- 教師針對學生作品的外觀、口感、成品品質進行講評。
- 提供改進建議與技巧調整，協助學生提升操作穩定性。
- 結合檢定要求與專業職能，強化學生檢定準備與實務能力。

### 6. 成績評量方式

期中成績百分比：25%

期末成績百分比：25%

平時成績百分比：50%

## 7. 教學輔導

### 7.1 課業輔導/補救教學對象：

成績欠佳之學生：凡期中考成績落於班級成績後 30%，或期中考成績不及格之學生，提供課業輔導。

有特別學習需求之學生：因其他特殊學習需求，學生有個別需要深入了解本科目更深入的學習內容、特殊主題或進階應用有興趣者，提供深度課業輔導。

### 7.2 課業輔導/補救教學之實施

課業輔導與補救教學的實施方式：

互助教學：建立小組同儕學習制度，將學生予以分組，並於每組中安排成績優異的學生擔任組長，以隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度，並可此形成互相觀摩學習的讀書風氣。

課後輔導：由授課教師於課輔時間（Office Hours），幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導。

補救教學：授課教師額外指定成績欠佳學生，進行課後作業練習，使其能在不斷的練習中獲得進步。

### 7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- ◆ 輔導時間：(三-五)11:40-12:50
- ◆ 輔導老師聯繫方式：

(1). 授課教師：陳郁婷 講師級專業技術人員

(2). 校內分機：#6613

(3). 授課教師 email：x00011228@meiho.edu.tw

(4). 教師研究室：美和大樓 6F