

美和科技大學



餐旅管理系

課程規範

課程名稱：

烘焙原理與實務 II

中華民國 115 年 01 月制定

1. 課程基本資料：

| | | | |
|---------|--------------------------------|-------------------------------|----|
| 科目名稱 | 中文 | 烘焙原理與實務 II | |
| | 英文 | Baking Theory and Practice II | |
| 適用學制 | 四年制學院國合專班 | 必選修 | 必修 |
| 適用部別 | 日間部 | 學分數 | 3 |
| 適用系科別 | 餐旅管理系餐飲與 旅館服務國際學生 產學合作專班 | 學期/學年 | 學期 |
| 適用年級/班級 | 四技餐國合三春季 | 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 |
|------------|--|---|
| 烘焙原理與實務 II | <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> | <p>P1 執行高品質的餐飲服務</p> <p>P6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度</p> <p>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</p> |

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：

- 建立基礎產品製作概念：

理解從食材源頭至烘焙製作的標準流程。

- 如何有效運用時間完成製作：

能進行烘焙基礎製作並量產。

- 掌握製程與品質控制：

能標準化製作流程並進行烘焙產品優化。

5. 課程描述

5.1 課程說明

本課程旨在培養學生具備製作烘焙產品課程內容從「烘焙相關食材源頭」出發，涵蓋：

- 烘焙食材選用與風味設計
- 烘焙食材風味設計
- 製程設計與烘焙產品試作
- 烘焙材料成本分析與定價策略

並透過分組實作與成果發表，使學生從「原物料選用並可製作出穩定之相關烘焙產品」，完整經歷烘焙基礎產品製作流程，提升創新能力與實務競爭力。

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 | 實習教室設備講解 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 2 | 烘焙概論課程大綱講解、大掃除 | M(P3) A(P7) | 4 |
| 3 | 果子麵糰 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 4 | 果子麵糰 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 5 | 果子麵糰 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 6 | 果子麵糰 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 7 | 商業類麵包 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 8 | 商業類麵包 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 9 | 期中考 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 10 | 商業類麵包 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |

| 週次 | 課程內容規劃 | 課程設計養成之職能 | 時數 |
|----|--------------|----------------|----|
| 11 | 商業類麵包 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 12 | 商業類烘焙產品 乳酪應用 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 13 | 商業類烘焙產品 乳酪應用 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 14 | 商業類烘焙產品 乳酪應用 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 15 | 商業類烘焙產品 乳酪應用 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 16 | 商業類烘焙產品 乳酪應用 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 17 | 期末考 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |
| 18 | 打掃工廠、師生回饋 | M(P2,P3,P4,P5) | 4 |

5.3 教學活動

- A. 課堂講授
- B. 示範教學(AI)
- C. 模擬經營分組操作
- D. 經營實作(個人)
- E. 報告製作
- F. 「課程相關-全英文影音教學」

6. 成績評量方式

期末成績百分比：15% (英文題型/報告佔期末考總分 10~20 分)

期末成績百分比：25% (英文題型/報告佔期末考總分 10~20 分)

平時成績百分比：60%

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：原則安排於平日週一至週五教師 Office Hour 時段，並視學生學習需求彈性調整，提供個別或小組課業輔導。
- ◆ 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：6605

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

(4). 教師研究室：美和大樓 6 樓 SC605-1 室