

(一)一般科目(以校為單位)

附件1-95 西點烘焙 58399

110學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	西點烘焙			
	英文名稱	Introduction to Pastry Baking			
師資來源	外聘(其他)				
課程類別	校訂選修				
科目屬性	一般科目				
領域名稱	不分領域				
	實作及探索體驗				
開課方式	跨班				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變			
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養			
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	■1表達力□2探索力□3創造力■4跨域力■5協作力□6思辨力■7鑑賞力□8公民力				
適用學程	學術社會學程	開課 年級 / 學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期		
	學術自然學程	開課 年級 / 學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期		
	應用英語學程	開課 年級 / 學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期		
	商業服務學程	開課 年級 / 學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期		
	觀光餐飲學程	開課 年級 / 學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期		
學分數	2/(2)				
建議先修科目	無				
教學目標	(一) 了解的烘焙原料、器具設備及作業流程。 (二) 了解烘焙食品、西式點心基礎產品製作技巧。 (三) 具備正確的烘焙工作從業概念、職業道德及安全衛生習慣。				
教學內容					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
(一)緒論	1. 烘焙的定義分類及發展趨勢 2. 課堂規則講解		2		
(二)烘焙設備與器具的認識	1. 烘焙設備的認識 2. 烘焙器具的認識 3. 烘焙設備器具的使用與維護		2		
(三)西式點心的認識與製作	1. 西式點心講解，食品概論講解。 2. 西式點心實際操作，如：泡芙、擠花小西餅、弗林甲小西餅、蛋塔、膠凍類、披薩、杏仁瓦片、薑餅屋。		16		
(四)蛋糕的認識與製作	1. 蛋糕課程講解，食品概論講解。 2. 蛋糕實際操作，如：巧克力布朗尼、香草炸彈、香草戚風蛋糕、巧克力戚風、海綿蛋糕、香草天使蛋糕、酒會小蛋糕、水果杯子蛋糕。		16		
合計			36節		
學習評量	□紙筆測驗■課堂討論參與□成果展覽□專題報告□小論文 □簡報製作□小組討論報告■學習單□成果作品發表 ■其他(請說明)：實作評量、以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。				
教學資源	□圖書館資源運用■資訊多媒體運用 □實驗室及相關實驗器材 □其他(請說明)：了解相關技術與產業趨勢，對於有特殊需求學生提供合適的教學資源與必要的教學支持。				
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜的教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳作為輔助教材。 (二)教學方法 ■講述法■討論法■問題解決教學■合作學習■實驗/實作 □實地考察/參訪■多媒體融入教學□專題研究 ■其他(請說明)：示範法、實務範例補充說明				
對應學群	☐ 資訊	☐ 工程	☐ 數理化	☐ 醫藥衛生	☐ 生命科學
	☐ 農林漁牧	☐ 地球環境	☐ 建築設計	☐ 藝術	☐ 社會心理
	☐ 大眾傳播	☐ 外語	☐ 文史哲	☐ 教育	☐ 法政
	☒ 管理	☐ 財經	☒ 體育休閒		