

天皇學院一貫道學系 107 學年度入學

110 學年度第 1 學期 烘焙實務 課程大綱

課程基本資訊			
科目名稱 (中文) Subject	烘焙實務	學分數 Credits	3
科目名稱 (英文) Subject	Baking practice	上課時數 Lecture Hours	4
科目代碼 Course Code		授課部別 Teaching Division	一貫道學系學士班
修課別 Required or Elective	選修	科目類別 Subject Category	就業學程- 素食健康餐飲
授課班級 Class	大學部四年級	授課班級代碼 Class Code	
授課教師 Instructor	徐顏緯	教師 E-mail Instructor's E-mail	
Office Hours		教師網站 Instructor's Website	

課程發展 Curriculum Development (經審查或課程委員會通過，由系辦統一輸入)		
課程概述	1. 了解烘焙技術之起源與發展演變。 2. 認識烘焙食品之種類 3. 了解各項烘焙食品之定義、主要材料及基本製作流程 4. 了解烘焙從業人員應具備之衛生安全與品質管理概念	
課程學習目標 與核心能力之 對應關係	課程學習目標	
	1	對應核心能力
	2	
	3	

課程與校核心能力權重值關連

校核心能力	1	2	3	4	5	權重 總和
	專業知識	實務技能	宗教願行	多元文化素養	學習與創新	
百分比%	40	30			30	100

課程進度表 Course Schedule		
週次 Week	教學內容 Teaching contents	備註
1	開學課程準備	
2	香蕉燕麥脆片 焦糖布蕾	
3	法式田園鹹派 花生杏仁餅乾	
4	法式杏仁派	
5	波多黎各菌漢堡	
6	哈密起司旦糕	
7	香蕉核桃旦糕 黑巧克力杯子旦糕	
8	慕斯可可杯	
9	期中考	
10	芝麻乳酪麵包	
11	雜糧麵包	
12	農夫麵包	
13	全麥土司	
14	芋見你	
15	義式香橙	
16	墨西哥麵包	
17	貝果 堅果起司醬	
18	期末考	

教材 Course Material <作者 Author (年代 Year)。書名 Title。出版地：出版者 Publisher。>
1.使用教材 Teaching Material
自編
2.參考書目 Reference Book
自定
3.指定閱讀 Assigned Book
4.教學方式 Teaching Methods
☐ 課堂講授 Lectures ☐ 課堂討論 Class Discussions ☒ 實作演練 Practices ☐ 專題演講 Seminar ☐ 實地參訪 Field Trips ☐ 成果發表 Presentation 其他：

教學與評量方式 Teaching and Assessment		
課程學習目標	教學方式	評量方式

成績評量及方式 Grading	下列評量方式僅供參考，請老師依實際需求於後續各評量欄位中，勾選對應之號碼，或於「其他」項目中，自行增列評量方式。 1.出席狀況 Attendance 2.課堂討論與表現 Class Discussions：就學生課堂參與討論及行為表現考查。 3.紙筆測驗 Tests：就學生經由教師依教學目標及教材內容所進行之測驗考查。 4.作業成績 Assignments：就學生各種習作考查。 5.口頭報告（含個人或小組） Oral Reports：就學生蒐集資料、閱讀、觀察、訪問、調查等所得結果之口頭報告考查。 6.書面報告（含個人或小組） Reports：就學生蒐集資料、閱讀、觀察、訪問、調查等所得結果之書面報告考查。 7.口試 Oral Tests：就學生之口頭問答結果考查。 8.實作（含分組演練/合作等） Collaborations：就學生之實際操作及解決問題等行為表現考查。 9.實習 Practical Trainings：就學生之實習表現考查，包含實習心得發表、機構督導評分、學校督導評分等。 10.展演 Exhibitions：就學生之表演活動考查。 11.自我評量 Self-assessment：學生就自身學習情形，成果及行為表現，作自我評量。 12.同儕互評 Peer-assessment：學生之間就行為或作品相互評量。 13.其他 Other
平時評量：40% Usual Tests	1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☒ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☐ 12 ☐ 13 ☐ 其他：
期中評量：25% Mid-term Exam	1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☒ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☐ 12 ☐ 13 ☐ 其他：
期末評量：35% Final Exam	1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☒ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☐ 12 ☐ 13 ☐ 其他：

補救機制與相關課程資訊

補救教學機制 Redeeming	對於學習狀況低落之學生，教師應透過本校「學生學業成績預警輔導機制」予以加強學習輔導。 補救教學機制：（可複選） ☐ Office Hours ☐ 期中考成績不及格輔導 ☒ 開設補救教學輔導班 ☒ 申請課輔小老師給予輔導
---------------------	--

	☐ 其他補救教學機制：
課程相關證照、學程與 升學 Course-Related Certificates	☒ 相關證照：烘焙食品丙級 ☐ 相關國家考試： ☐ 學程課程/就業學程課程：學程 ☐ 升學相關課程：