

休閒烘焙科修業二年學程 (共 86 學分)

| 類別 | 科目名稱 | 修課年級 學期別 | 學分數 | 學習時數分配 | | 備註 |
|---------------------|-----------|-------------|-----|--------|-------|----|
| | | | | 講授 | 實習(作) | |
| 通識教育課程 (一般) | 語言與應用 | 一上 | 2 | 1 | 1 | |
| | 英文聽力與口語 | 一上 | 2 | 1 | 1 | |
| | 英文閱讀與寫作 | 一下 | 2 | 1 | 1 | |
| | 計算機概論 | 一上 | 3 | 1 | 2 | |
| | 全球化與國際觀講座 | 二上 | 2 | 1 | 1 | |
| | 小計 | | 11 | 5 | 6 | |
| 基礎能力課程 (一般) | 管理學 | 一上 | 3 | 2 | 1 | |
| | 國際禮儀 | 一下 | 3 | 2 | 1 | |
| | 小計 | | 6 | 4 | 2 | |
| 基礎餐旅管理課程 (專業/實習) | 烘焙食物學 | 一上 | 3 | 1 | 3 | |
| | 餅乾製作 | 一下 | 3 | 1 | 3 | |
| | 麵包製作 | 一上 | 3 | 1 | 3 | |
| | 飲料調製實務 | 一上 | 3 | 1 | 3 | |
| | 解說與導覽 | 一上 | 3 | 1 | 2 | |
| | 歐式麵包製作 | 一下 | 3 | 1 | 3 | |
| | 中式點心製作 | 一下 | 3 | 1 | 3 | |
| | 餐旅服務與實務 | 一下 | 3 | 1 | 3 | |
| | 餐飲衛生安全管理 | 一下 | 3 | 2 | 1 | |
| | 餐飲管理 | 一下 | 3 | 3 | 0 | |
| | 蛋糕與西點製作 | 二上 | 3 | 1 | 3 | |
| | 中餐烹調與實務 | 二上 | 3 | 1 | 3 | |
| 烘焙技藝課程 (專業/實習) | 咖啡與茶 | 二上 | 3 | 1 | 3 | |
| | 生態旅遊 | 二上 | 3 | 1 | 2 | |
| | 營養學 | 二上 | 3 | 3 | 0 | |
| | 餐旅資訊系統 | 二上 | 3 | 1 | 2 | |
| | 民宿與住宿產業概論 | 二上 | 3 | 1 | 2 | |
| | 蛋糕裝飾 | 二下 | 3 | 1 | 3 | |
| | 西餐烹調與實務 | 二下 | 3 | 1 | 3 | |
| | 休閒活動設計 | 二下 | 3 | 1 | 2 | |
| | 突破休閒設計與管理 | 二下 | 3 | 1 | 2 | |
| | 消費者心理與行為 | 二上 | 3 | 1 | 2 | |
| | 微型創業實務 | 二下 | 3 | 1 | 3 | |
| | 小計 | | 69 | 28 | 54 | |
| 合計 | | | 86 | 37 | 62 | |

休閒烘焙科課程名稱與說明一覽表

| 類別 | 科目名稱 | 課程描述 |
|------------|-----------|--|
| 通識教育課程(一般) | 語文與應用 | 本課程之教學目標，在於培養觀察能力、思考的閱讀與書寫習慣，欣賞文字的能力，並培養未來行銷文案撰寫能力。 |
| | 計算機概論 | 介紹電腦硬體與軟體運作原理、著重Office相關軟體使用能力培養，輔以網頁建置能力，為未來電子商務，網路行銷能力奠立基礎。 |
| | 英文聽力與口語 | 認識旅遊相關英文詞彙以及會話內容，針對出國程序、飯店入住及退房、餐廳點餐等主題進行訓練，協助學員建立與客戶基本英文口語互動能力。 |
| | 英文閱讀與寫作 | 認識旅遊相關英文，針對觀光餐旅所需之基本閱讀與寫作能力進行訓練，協助學員建立與客戶基本英文書信往來能力。 |
| | 全球化與國際觀講座 | 協助學員瞭解貿易國際化與自由化的進展，瞭解經濟全球化與區域整合範圍的對國家經貿影響，以培養學員具全球視野的國際觀。 |

| 類別 | 科目名稱 | 課程描述 |
|------------|------|---|
| 基礎能力課程(一般) | 管理學 | 協助學員瞭解管理者所需培養的規劃、組織、領導與控制等能力或功能並瞭解企業經營有關的行銷、生產、財務、人力資源、資訊、與研究發展等基礎管理知識。 |
| | 國際禮儀 | 本課程介紹正式場合之基本禮儀，其重要內容包含餐飲禮儀、休閒旅遊禮儀、辦公室社交禮儀(含衣著禮儀)、休閒產業顧客滿意與服務技巧、與台灣民間信仰禮俗。 |

| 類別 | 科目名稱 | 課程描述及課程內容 |
|-------------|-------|---|
| 烘焙技藝(專業/實習) | 餅乾製作 | 課程描述：透過基本烘焙概念及材料介紹與實務操作，協助學員建立基礎烘焙能力並落實餅乾製作技術學習，強化學員製作推廣能力。 課程內容：各式餅乾製作方式說明與烘焙計算、市場概論、油酥餅乾、冰箱小西餅、蛋糕小西餅、蛋白餅、裹油酥餅、香料脆餅及英式鬆餅等製作教授 |
| | 麵包製作 | 課程描述：本課程包含了烘焙器具、烘焙計算、烘焙範例、麵包製作方法以及麵包製作基礎能力，讓學員學習到如何製作麵包。 課程內容：各式麵包製作原理說明與烘焙計算及市場概論、直接法、中種法、奶油類麵包、裹油類麵包、台式麵包與流行於業界暢銷之麵包種類製作教授 |
| | 烘焙食物學 | 課程描述：本課程主要針對烘焙所使用相關之物料原理為教授，包括鹽、糖、奶油、麵粉及酵母等相關材料，在製作時所產生之化學變化，並透過品評比較，讓學生充分了解烘焙食物 |

| | |
|---------|---|
| | <p>學之相關原理知識。</p> <p>課程內容：各式烘焙相關材料製作原理教授、包括鹽、糖、奶油、麵粉及酵母等在製作時所產生之化學變化與產品品評比較。</p> |
| 蛋糕與西點製作 | <p>課程描述：本課程詳細介紹烘焙材料、蛋糕與西點製作技術與實習配方等，進而輔導考取相關證照。</p> <p>課程內容：各類西點蛋糕製作與詳細介紹、並搭配時下業界流行烘焙商品與伴手禮製作教授、落實學生實務學以致用目標。</p> |
| 蛋糕裝飾 | <p>課程描述：本課程教學主要是讓學生熟練蛋糕裝飾技巧，課程內容包括奶油霜飾、鮮奶油裝飾、翻糖披覆、擠花造型與巧克力淋面及配件運用等技術。</p> <p>課程內容：各式基本蛋糕體製作與蛋糕裝飾技巧，課程內容包括奶油霜飾、鮮奶油裝飾、翻糖披覆、擠花造型與巧克力淋面及配件運用等技術。</p> |
| 歐式麵包製作 | <p>課程描述：本課程為麵包製作進階課程，主要教授流行於世界各國歐法麵包，課程中會指導學生如何培育天然酵母，如何整形歐式麵包製作及烤焙生產等。</p> <p>課程內容：課程內容：對世界各國歐法麵包製作詳細介紹包老麵糰、酸麵糰、隔夜種與各類天然酵母之養成，並搭配時下流行漁業界的歐式麵包產品實務製作教授。</p> |
| 中餐烹調與實務 | <p>課程描述：本課程除協助學員建立對中餐烹調之基本概念外，亦透過創意的引入，協助發展具獨特風味料理之研發能力。本課程重視實務與理論的結合，透過實地烹煮方式落實實務操練的精神。</p> <p>課程內容：</p> <p>包含台式料理中所分為：小吃料理、宴席料理、特色料理。另外更有符合台人胃口的四川料理以及江浙料理。並有料理中使用的高湯、沾醬、炒醬、醬料等的製做與運用。採用無限制操作方式，讓學生能充分發揮創作烹飪相關廚藝技術能力，藉此課程讓學生瞭解台式料理的種類與菜系，加強學生對台式料理的各種烹調技巧與方法，訓練學生如何配製與烹調大量食物的技術，增進學生對團體膳食及個人膳食應用與實用，進而加強學生就職能力。</p> |
| 中式點心製作 | <p>課程描述：教授中式點心的材料與製作方法，學員可學得如何製作技術，本課程中有實務教學，所教授產品如下：太陽餅、綠豆椪、鳳梨酥、月餅等相關產品。</p> <p>課程內容：</p> <p>協助學生瞭解中式點心基本廚房守則、基本麵團介紹、粉料的選擇與運用、中式點心烹調方式的變化、中式點心器具使用及教授證照檢定相關產品</p> |
| 餐飲管理 | <p>課程描述：本課程為餐飲系列綜合性課程，目的在使有心經營餐飲業的學員認識餐飲業現況，並培養其實際規劃及管理的能</p> |

| | | |
|--|---------|---|
| | | <p>力。</p> <p>課程內容：包含餐飲服務業、餐飲業之組織架構、餐飲管理基本原理、餐飲行銷、營養對於餐飲業的重要性、菜單設計、餐飲標準產品成本與定價策略、食物製備之前置作業、食物製備、餐飲服務、餐飲衛生安全、餐廳設計配置與設備、餐飲財務管理等 13 部份餐飲營運管理基礎入門課程。</p> |
| | 飲務管理 | <p>課程描述：本課程以葡萄酒品評、啤酒介紹、調酒教學及實習、咖啡及茶的製備為四大主軸，協助有心經營餐飲業的學員培養其實際規劃、管理及實務操作的能力，並於課後輔導協助考取相關證照。</p> <p>課程內容：</p> <p>包含飲料與酒類之歷史與概述、酒的類別、雞尾酒特色與原則、調酒基酒與香甜酒調製方法、啤酒的製作與種類及服務、咖啡調製及服務、葡萄酒品嚐與菜餚搭配、飲料與酒單設計、酒類成本與訂價策略、酒吧實務與經營管理等 10 部份，培養學員在飲務管理之實務操作與管理能力之課程。</p> |
| | 咖啡與茶 | <p>課程描述：本課程授課方向為咖啡與茶兩大類，課程主要教授學生咖啡與茶的食材烘烤、沖泡、調製，讓學生實務學習並有實質成效，能與產業界技術接軌。</p> <p>課程內容：</p> <p>包含如何選購咖啡豆、咖啡豆保存方法、咖啡煮器使用介紹及操作、各式創意咖啡實務操作、單品咖啡的市場趨勢、水粉比的重要性、如何泡製一壺好茶、水質檢測、泡沫茶飲的發展現況、流行趨勢茶飲變化操作、營業用茶飲沖泡技巧、台灣之光珍珠奶茶調製、杯飾物創作等 13 部份本課程著重於理論與實務操作，提升飲品美學，讓學員可以學會煮出一杯好咖啡及沖泡出一杯美味的茶飲。</p> |
| | 餐旅服務與實務 | <p>課程描述：本課程為餐廳與旅館綜合性的服務技能之教授課程，目的在使有心經營餐旅業的學員認識餐旅產飲業服務現況，並培養其實際餐旅服務技能與未來管理的能力。</p> <p>課程內容：餐廳服務流程的認識、餐具的認識、餐具的正確操作、口布的摺疊、檯布鋪換、迎賓接待、安排入座、餐具擺設、餐桌禮儀等餐旅服務應具備之服務技術。</p> |
| | 餐旅資訊系統 | <p>課程描述：本課程為餐旅業營運管理之系統行資訊管理教授課程，目的在使有心經營餐飲業的學員認識餐旅業資訊管理現況，並培養其實際資訊操作與管理的能力。</p> <p>課程內容：包含訂房預約系統、客房帳務處理系統、POS 點餐系統、印表設備，餐飲帳務處理、軟體、飲料管理系統、外在環境威脅及注意事項、電力問題、系統安全與維護應變方案等餐旅業資訊系統的認識與操作。</p> |

| | |
|-----------------|--|
| <p>餐飲衛生安全管理</p> | <p>課程描述：本課程教授國內外的餐飲安全與衛生相關資訊，融合理論與實務經驗，用簡潔扼要的說明方式，提供學員獲得專業知識。</p> <p>課程內容：餐飲衛生與食品安全之重要性、國內外餐飲衛生相關法規、餐飲衛生與食品安全案例分析、食品原物料潛在危害因子與判定控制、食材檢驗法與簡便實務操作、食品腐敗與劣變、食品添加物及其安全性、餐飲衛生安全管理制度與應用。</p> |
| <p>營養學</p> | <p>課程描述：本課程針對學生在學習烘焙技能之外，也能學習食物營養，及人體所需六大類營養素等營養相關知識，讓學生除了具備專業知識，也能兼顧烘焙食品的營養符合現代飲食需求。</p> <p>課程內容：包含均衡飲食與營養標準、產能性與機能性營養素利用與代謝、烘焙食用油與堅果的營養與安全、營養標示、低熱量、低脂與高纖烘焙食品營養定義與熱量計算、全穀烘焙製品定義與營養保健、植化素營養、得舒飲食營養特色與菜單設計。</p> |
| <p>微型創業實務</p> | <p>課程描述：本課程主要指導學生休閒烘焙微型創業，並教授相關創業法規、營運規劃、人事管理，藉由個案探討與理論，讓學生在學習後具備微型創業之基礎能力。</p> <p>課程內容：1 課程大綱講述 2 創業資源盤點 3 品牌的意義及建立 4 大商圈調查方法及店址選擇 5 大商圈調查方法及店址選擇(員林商圈實地操作) 6 菜色研發及菜單設計講述法 7 標準化、成本概念及採購 8 區隔市場、目標族群 9 市場定位、競爭分析 10 服務勞務設定 11 人力配置及休勤管理 12 設施規劃概念 13 單店行銷 14 任選烘焙店案例評論 書面+口頭報告 15 財務預估及現金流量推估 16 烘焙店案例評論及亮點設定 書面+口頭報告 17 單店烘焙店分析與評論 書面+口頭報告：期末報告 1 18 單店烘焙店分析與評論 書面+口頭報告：期末報告 2</p> |
| <p>產業微型創業</p> | <p>課程描述：本課程目的在教導學員完成一份「創業」(Entrepreneurship)、事業計劃書(Business Plan)，實務模擬進行創業操作，並協助學員於畢業時，依本計畫書創業。</p> <p>課程內容：</p> |

| | | |
|--|-----------|--|
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1 課程大綱講述 2 市場需求調查實務與分析(員林商圈實地操作) 3 競爭者調查實務與分析(員林商圈實地操作) 4 產品設定及搭配 5 採購及成本計算 6 產品試做、品評 7 標準化及 SOP 8 製程切割及合理化 9 人員操作流程配置 10 訂價策略 11 收銀作業及結帳流程 12 通路選擇 13 商圈調查實務與分析 14 促銷設定 15 營業推估 16 財報及投報預估 17 展店專案管理 18 烘焙店創業企劃專案 書面+口頭報告：期末報告 |
| | 消費者心理與行為 | <p>課程描述：本課程協助學員了解休閒行為背後之重要心理機制，以協助學員未來從事觀光餐旅行業時，建構與顧客間良好的人際互動能力。</p> <p>課程內容：</p> |
| | 西餐烹調與實務 | <p>課程描述：本課程除協助學員建立對西餐烹調之基本概念外，亦透過創意的引入，協助發展具獨特風味料理之研發能力。本課程重視實務與理論的結合，透過實地烹煮方式落實實務操練的精神</p> <p>課程內容：了解西餐烹飪心備的相關專業知識、技能與理念、了解西餐的起源與特色、熟練各種食物材料切割技巧、熟練西餐基本烹飪技巧、養成良好衛生習慣及工作習慣</p> |
| | 民宿與住宿產業概論 | <p>課程描述：協助學員瞭解民宿經營管理之基本概念，理解民宿如何透過人情互動、獨特餐飲，體驗當地的人文風采與地方文化，形成產業競爭力，理相關主題並培養學員具有民宿產業之經營與管理能力。</p> <p>課程內容：經營民宿應有之條件、民宿設施與服務規劃、民宿經營與行銷、接待訪客與服務、住宿產業簡介、旅館概論、觀光旅館建築與設備標準</p> |
| | 解說與導覽 | <p>課程描述：培養學員對休閒遊憩資源解說與導覽之認識與興趣，增進學員對解說導覽基本要素內容、原則技巧、溝通媒體等課程主題之理解。並藉由觀摩參訪機會，提供學員觀察、評估解說與導覽實務運作狀況。</p> |

| | | |
|-----------|--|---|
| | | 課程內容： 包含解說導覽原則與技巧、解說活動規劃設計、教案編撰製作、效果評估及分組實際操作。 |
| 休閒活動設計 | | 課程描述：協助學員建立休閒活動設計基本概念，以建立學員休閒活動設計與帶領能力 課程內容：課程包含營隊辦理及實際操作。 |
| 生態旅遊 | | 課程描述：本課程討論綠色觀光產業、環境與觀光關係到生態旅遊發展、觀光與環境、生態旅遊的定義和涵義、生態旅遊者的特性、生態旅遊產業、生態旅遊的衝擊、生態旅遊規劃、生態旅遊管理、生態旅遊行銷。引導學員對生態旅遊有更深之認識。 課程內容：包含生態旅遊的特色、生態旅遊議題與定義 生態旅遊遊客、生態旅遊產業、生態旅遊與傳統旅遊之衝擊、生態旅遊之規劃與發展、生態旅遊管理、生態旅遊資源。 |
| 突破休閒設計與管理 | | 課程描述：本課程結合休閒治療概念，透過特殊休閒參與，如：攀岩、垂降等具困難度之活動參與，重新認知自我概念，並提供自我挑戰並尋求重建健康自我概念。本課程協助學員對突破特殊性休閒活動設計與規劃實務進行基本瞭解，使學員建立特殊性休閒活動規劃內涵與原則之基本知識，並導入實務操作學習，協助瞭解操作原則，進而運用於休閒產業之中，協助參與者認識自我，並促進自我成長。 課程內容：突破休閒活動特性、突破休閒活動效益突破休閒活動設計要素、人員、突破休閒活動設計要素、流程突破休閒活動設計要素。 |