

南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	基礎烘焙技術
課程編碼	MOD13204
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅一甲
開課教師	劉晉丞
學分	1.0
時數	3
上課節次地點	一 5 6 7 教室 T0502
必選修	選修
課程概述	課程內容以烘焙食品丙級麵包為主，西點蛋糕丙級為輔。兩者皆以實際操作方式授課，讓同學學習烘焙基礎以利將來考取乙級證照，能在專業領域上更有競爭力。
課程目標	通過丙級烘焙食品證照考試，讓同學了解烘焙基礎，在未來不只可考取更高階證照，亦可製作烘焙食品創意研發。
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 烘焙概論 2. 烘焙證照考試產品相關內容介紹 3. 麵包概論 4. 西點蛋糕概論 5. 烘焙原料特性介紹 6. 烘焙製作技術
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. The introduction of baking 2. The introduction of baking products in Baking License Examination 3. The introduction of breads 4. The introduction of cakes 5. The introduction of basic properties of baking ingredients 6. The practices of baking
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	先修食物製備與原理
教學資源	
注意事項	
全程外語授課	0
授課語言 1	華語

授課語言 2	
輔導考照 1	烘焙食品技術士麵包職類
輔導考照 2	烘焙食品技術士西點蛋糕職類