

南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	烘焙學與實習
課程編碼	MON08Y02
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅三乙
開課教師	蔡宏儒
學分	2.0
時數	3
上課節次地點	一 11 12 13 教室 T0502
必選修	必修
課程概述	上課方式以烘焙食品丙級麵包為主，西點蛋糕丙級為輔
課程目標	通過丙級烘焙食品證照考試
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	自編講義
先修科目	先修食物製備與原理
教學資源	
注意事項	1. 實習課程須穿著實習服裝 2. 需繳交材料費
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	烘焙食品丙級證照
輔導考照 2	

