

# 南台科技大學 103 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	烘焙學與實習
課程編碼	MOD12003
系所代碼	0M
開課班級	餐旅陸生研修班 四餐旅雙軌二甲
開課教師	林政陞
學分	2.0
時數	4
上課節次地點	三 5 6 7 8 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"> <li>1. 烘焙概論</li> <li>2. 烘焙證照考試產品相關內容介紹</li> <li>3. 麵包概論</li> <li>4. 西點蛋糕概論</li> <li>5. 烘焙原料特性介紹</li> <li>6. 烘焙製作技術</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The introduction of baking</li> <li>2. The introduction of baking products in Baking License Examination</li> <li>3. The introduction of breads</li> <li>4. The introduction of cakes</li> <li>5. The introduction of basic properties of baking ingredients</li> <li>6. The practices of baking</li> </ol>
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	自編教材(實務經驗分享)
先修科目	先修食物製備與原理
教學資源	
注意事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 須穿整齊廚師衣才可進烘焙教室實作</li> <li>2. 須交食材費</li> <li>3. 每組同學須實際操作</li> <li>4. 到課率要高,老師會點名</li> </ol>
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	

輔導考照 1	
輔導考照 2	