

## 南台科技大學 103 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	MOD13202
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"> <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	
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