

南臺科技大學 105 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	進階廚藝製作實務
課程編碼	MOD14G01
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅二甲 四技餐旅二乙
開課教師	蔡宏儒
學分	2.0
時數	4
上課節次地點	二 1 2 3 4 教室 T0502
必選修	選修
課程概述	課程內容以烘焙食品進階實際操作技術為主，主要教授內容有麵包與西式點心，以實際操作方式授課，讓同學學習烘焙操作技術，在專業領域上更有競爭力。
課程目標	讓同學在職場上有更佳表現，在烘焙食品操作技術上有更純屝之技能，在未來可考取更多相關證照，亦可製作更多烘焙食品創意研發新產品。
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 烘焙製作 2. 西點蛋糕製作 3. 烘焙原料特性介紹 4. 烘焙證照考試產品相關內容介紹
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. The introduction of breads 2. The introduction of cakes 3. The introduction of basic properties of baking ingredients 4. The introduction of baking products in Baking License Examination
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	自編講義
先修科目	食物製備與原理、烘焙丙級製作
教學資源	
注意事項	需穿著專業廚師工作服與另外繳交材料費
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	

