

南臺科技大學 105 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 | M0N08Y02 |
| 系所代碼 | 0M |
| 開課班級 | 夜四技餐旅三乙 |
| 開課教師 | 陳宏達 |
| 學分 | 2.0 |
| 時數 | 3 |
| 上課節次地點 | 三 12 13 14 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 | 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 | 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 | 烘焙食品丙級證照 |
| 輔導考照 2 | |

