

## 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	MON0AR01
系所代碼	0M
開課班級	夜二技餐旅四甲
開課教師	莊健宏
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	一 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	
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	
輔導考照 2	

