

## 南臺科技大學 107 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MON0AR01
課程中文名稱	烘焙學與實習
課程英文名稱	Baking And Pastry License practice
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	夜四技餐旅四甲
任課教師	莊健宏
上課教室(時間)	週一第 12 節(T0502) 週一第 13 節(T0502) 週一第 14 節(T0502)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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
先修科目或預備能力	先修食物製備與原理
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 -----</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.能了解烘焙食品相關應用學理，--，9 基礎餐旅知識</li> <li>2.能了解烘焙食品原料應用與創新應用，--，10 基礎餐旅技能</li> <li>3.能了解烘焙食品原料應用與創新應用，--，16 技術研發創新</li> <li>4.以分組方式實際操作學習，--，1 敬業合群</li> <li>5.麵包、西點蛋糕與餅乾專業操作技術學習，--，10 基礎餐旅技能</li> <li>6.麵包、西點蛋糕與餅乾專業操作技術學習，--，12 食物製備能力</li> <li>7.烘焙食品保存方法與原理應用，--，9 基礎餐旅知識</li> <li>8.烘焙食品保存方法與原理應用，--，12 食物製備能力</li> <li>9.能利用 Excel 軟體建立烘焙食品標準中英文配方製作表與成本分析表，--，15 商業管理知能</li> </ol>
中文課程大綱	<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/日文課程大綱	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
課程進度表	
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 能了解烘焙食品相關應用學理，--，-- 能了解烘焙食品原料應用與創新應用，--，-- 能了解烘焙食品原料應用與創新應用，--，-- 以分組方式實際操作學習，--，-- 麵包、西點蛋糕與餅乾專業操作技術學習，--，-- 麵包、西點蛋糕與餅乾專業操作技術學習，--，-- 烘焙食品保存方法與原理應用，--，-- 烘焙食品保存方法與原理應用，--，-- 能利用 Excel 軟體建立烘焙食品標準中英文配方製作表與成本分析表，--，--
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	