



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級：四食品一B

授課老師：蔡錦燕

學分數：1

課程大綱：

本課程之開設在於印證烘焙理論與實際操作之相互關係。讓學生從實習操作中，去瞭解各項食品成份對製成產品品質的影響。實習課程採小組教學與分工，共分成八組，各式麵包、蛋糕及西點共三大類，二十四項產品將列入理論設計中逐項實習反覆演練。

outline:

This course is provided for illustrating the relationship between baking theories and practices. To make students understand the effect on quality of baking products by knowing various food ingredients. This class is classified as unit teaching and operation, and the attendees are divided into 8 groups for practicing. Selected twelve products focusing will be covered and repeatedly practiced in Lab class.

教學型態：

實習(校內、校外)

成績考核方式：

平時成績:30%

期中考:25%

期末考:25%

其它:報告:20%

本科目教學目標：

本系以培育食品加工研發、發酵生技及品管檢驗人才為教學主軸，採理論與實務並重原則，著重基礎能力，並加強食品專業知識與技術之傳授，以培育食品專業人才。設有兩大學程，分別是發酵學程及活性天然物學程。大學部以培育食品科學理論與實務並重的專業人才為重心，並促進多元文化學習，提升學生學習效率與品質，加強學生基礎學科及語文能力，促進國際學習交流，使其畢業後即可投入職場。

參考書目：

自編教材



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.08~9.15	確定組別-分組、實習器材整理；	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	9.15~9.22	全麥土司之製作	
第3週	9.22~9.29	一口酥-糕漿皮類之製作	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	9.29~10.06	蜂蜜牛舌餅	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.06~10.13	蔓越莓慕斯-慕斯之製作	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20	沙菠蘿麵包-沙菠蘿麵包製作	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	10.20~10.27	雙色小西餅製作	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	10.27~11.03	全麥健康餅	30日校課程委員會
第9週	11.03~11.10	期中考	3~9日期中考試
第10週	11.10~11.17	紅豆土司-紅豆土司製作	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.17~11.24	虎皮戚風蛋糕-虎皮戚風蛋糕製作	
第12週	11.24~12.01	墨西哥麵包-墨西哥麵包製作	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	12.01~12.08	蛋捲-手工蛋捲製作	
第14週	12.08~12.15	五瓣麵包-辮子麵包製作	12日申請停修課程截止日
第15週	12.15~12.22	奶油棋格蛋糕-奶油棋格蛋糕製作	
第16週	12.22~12.29	斯康製作	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	12.29~1.05	成果考核-實習成果	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.05~1.12	期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿