



《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: 2

課程大綱:

本課程以教授各種類烘焙產品之製作原理為主，介紹各項食品組成分在烘培產品中所展現的功能特性。課程內空依產品特性，分麵包、蛋糕與西點三大類。以單項產品之製作為主軸；從麵粉的選擇，配方的計算、麵糰醱酵時間、濕度與溫度之判斷，和烘焙溫度與時間的決定等因素來探討產品的烘焙體積、口感、顏色、外觀及味道等。更希望藉由此項課程之傳授，培養學生對新產品研發的興趣。

outline:

Objectives of this course are to introduce the baking principles and functional characteristics of various bakery products from different food ingredients. The course is divided into three major categories including breads, cakes and desserts. On the basis of sole product preparation, study of baking volume, texture, color and appearance are completely conducted by investigating flour screening, recipe calculation, judgment of dough fermentation temperature, humidity and time, and determination of baking temperature and time. As a result, the current course training should enhance the capability of student for new product development.

教學型態:

課堂教學

成績考核方式:

平時成績:40%

期中考:30%

期末考:30%

其它:%

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	烘焙技術緒論-烘焙之介紹	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	烘焙計算-烘焙配方之演算	
第3週	9.22~9.29	麵糰原理-麵團形成原理及影響因素	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	老麵之應用-老麵應用之探討	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	烘焙材料之應用-烘焙材料之影響	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20	烘焙材料之應用-烘焙材料之影響	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	澱粉之特性-澱粉之應用	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	修飾澱粉-了解各種修飾澱粉及應用	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	抗解澱粉-抗解澱粉之探討及應用	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	烘焙用瑪琪琳-人造奶油之研究	
第12週	11.24~12.01	食用膠-不同來源食用膠之探討	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	明膠在烘焙產品之應用-動物膠在烘焙上之應用及探討	
第14週	12.08~12.15	乳酪在烘焙之應用-各種乳酪之介紹	12日申請停修課程截止日
第15週	12.15~12.22	乳清在烘焙之應用-乳清應用之探討	
第16週	12.22~12.29	冷凍麵糰概論-冷凍麵團之探討	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	12.29~1.05	麵包老化理論-澱粉老化之探討	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