

## 國立金門大學

## 教學綱要

部別：日間部學士班

114學年度第2學期

列印日期：2026/01/26

科目名稱：烘焙食品與實驗 (Baking food experiment) 開課班級：食品四學分：2.0 授課時數：4.0  
授課教師：李欣玫 必選修：選修

**1. 教學目標**

本課程主要提供一個交流場域，讓對於烘焙食品開發有興趣的同學，在老師及業師的共同指導下，以金門當地食材作為烘焙題材，從基礎烘焙訓練到創新產品開發，培育具有食品技能與創新烘焙之人才

**2. 教學綱要**

1. 烘焙基本產品技巧與原理訓練
2. 金門特色烘焙產品製作與開發
3. 創意烘焙食品訓練與開發

**3. 教科書**

書名：自製講義

- 1 出版日期：年 月

作者： 出版社： 版本：

書名：烘焙學

- 2 出版日期：2021年 09月

作者：盧浚等 出版社：華格納 版本：五版

**4. 參考書**

- 1 書名：餅乾共和國 出版日期：年 月

作者： 出版社： 版本：

- 2 書名：魔法蛋糕 出版日期：年 月

作者： 出版社： 版本：

- 3 書名： 出版日期：年 月

作者： 出版社： 版本：

※請遵守智慧財產權觀念，依著作權法規定，教科書及教材不得非法影印與使用盜版軟體。

**5. 教學進度表**

週次	日期	內容	備註
1	2026/02/22—2026/02/28	課程介紹，環境清潔	
2	2026/03/01—2026/03/07	基礎系列餅乾製作	
3	2026/03/08—2026/03/14	特色餅乾製作	
4	2026/03/15—2026/03/21	不同油脂特色餅乾製作	
5	2026/03/22—2026/03/28	基礎蛋糕	
6	2026/03/29—2026/04/04	特色蛋糕	
7	2026/04/05—2026/04/11	春假	
8	2026/04/12—2026/04/18	期中作品發表	
9	2026/04/19—2026/04/25	期中考	
10	2026/04/26—2026/05/02	吐司製作	
11	2026/05/03—2026/05/09	低升糖麵包製作	
12	2026/05/10—2026/05/16	特色麵包製作	
13	2026/05/17—2026/05/23	基礎派皮製作	
14	2026/05/24—2026/05/30	特色鹹派	
15	2026/05/31—2026/06/06	成果作品預演	
16	2026/06/07—2026/06/13	期末成果發表	

17	2026/06/14—2026/06/20	彈性補充教學（成果展示）	
18	2026/06/21—2026/06/27	彈性補充教學(成果報告)	
<b>6. 成績評定及課堂要求</b>			
<p>平時上課實作成績50%, 期中考試10% 期末成果作品40%</p> <p>遵守實驗室安全守則, 課後清潔要確實</p> <p>上課必須本人簽到, 經常性遲到早退之同學請勿選課</p>			
<b>8. 永續發展目標(SDGs):</b> SDG2 消除飢餓			
<b>9. 大學社會責任(USR)關聯性:</b> 中			