

課程名稱 | [4/13開] 食作烘焙過生活

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1111-1111T25

授課老師 | 陳憲弘

最高學歷/ 高苑科技大學經營管理系碩士班

相關學經歷/ 日子食作烘焙/主廚

現職/ 日子食作烘焙師

上課時間 | 每週三晚上07:00-09:20 第一次上課日期 2022年04月13日 (星期三)

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

這是一門輕鬆舒壓的課程，透過自己動手從中獲得樂趣，並從中獲取相關食材特性與知識。

2. 修此門課需具備什麼條件？

有心，人人都可以參加。

國小3年級以上即可報名，建議開課人數為12-18位，鼓勵親子一起來報名。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

實際操作整形，從中獲取相關知識

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率不得低於3分之2

5. 備註&推薦書目

每堂烘焙材料費略抓：150-200元。

烘焙教室需支付爐具使用之電費、冷氣費，將收取班費進行支付。

上機費：500元

用於每一學期料理教室之設備維護費用，將合併學費收取。

使用教材 | 每堂材料費約150-200元，另收取電費支付烘焙電費、冷氣費等。

教材費 | 1200 元

招生人數 | 12 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 1 學分 1000 元（6 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2022-04-13 晚上07:00~09:20	課程說明、環境 清潔+米果野莓餅	1. 防疫宣導影片 請學員上課前自主量體溫，進教室前先勤洗手、全程戴口罩。 https://reurl.cc/exMKGL 2. 師生相見歡

			3. 介紹本期課程內容與規劃說明 4. 米果野莓餅 ※材料費第一堂課說明 ※室內不開放試吃，請學員自備保鮮盒，謝謝。
2	2022-04-20 晚上07:00~09:20	巧克力蛋糕吐司	講義課程上說明，請自備筆記本。
3	2022-04-27 晚上07:00~09:20	白醬燻雞麵包	講義課程上說明，請自備筆記本。
4	2022-05-04 晚上07:00~09:20	母親節蛋糕裝飾	講義課程上說明，請自備筆記本。
5	2022-05-11 晚上07:00~09:20	原味曲奇餅乾	講義課程上說明，請自備筆記本。
6	2022-05-18 晚上07:00~09:20	芒果手撕麵包	講義課程上說明，請自備筆記本。