

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1112-1112T35

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 | 每週四晚上07:00-09:20 第一次上課日期 2022年10月06日 (星期四)

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 | 18 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 2 學分 2000 元（12 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	2022-10-06 晚上07:00~09:20	課程說明、 環境清潔+ 黑糖蕨餅	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、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. 黑糖蕨餅
2	2022-10-13 晚上07:00~09:20	薰衣草餅乾	
3	2022-10-20 晚上07:00~09:20	迷你羅宋	
4	2022-10-27 晚上07:00~09:20	芋泥蛋糕捲	
5	2022-11-03 晚上07:00~09:20	麵包壽司捲	
6	2022-11-10 晚上07:00~09:20	迷你小蛋撻	
7	2022-11-17 晚上07:00~09:20	佛羅倫丁餅乾	
8	2022-11-24 晚上07:00~09:20	玄米貝果	
9	2022-12-01 晚上07:00~09:20	法式鹹派	
10	2022-12-08 晚上07:00~09:20	太陽餅	
11	2022-12-15 晚上07:00~09:20	杏仁牛軋糖	
12	2022-12-22 晚上07:00~09:20	南棗核桃糕	