

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1121-10545

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 2023年03月09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。

課程時間：19:00-21:30 (已於第一堂課告知學員課堂間不休息/下課，修正為21:30結束)

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 | 1500 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 | 3 學分 3000 元 (18 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	2023-03-09	課程說明、	1. 防疫宣導影片

	晚上07:00~09:20	環境清潔 + 草莓珠寶盒	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	2023-03-16 晚上07:00~09:20	羅馬盾牌餅乾	
3	2023-03-23 晚上07:00~09:20	紫薯糯米餅	
4	2023-04-06 晚上07:00~09:20	火龍果吐司	
5	2023-04-13 晚上07:00~09:20	涼圓	
6	2023-04-27 晚上07:00~09:20	紅豆麵包 (自製 內餡)	
7	2023-05-04 晚上07:00~09:20	黃金椰蓉球	
8	2023-05-11 晚上07:00~09:20	黑森林蛋糕	
9	2023-05-18 晚上07:00~09:20	西班牙小油條	
10	2023-05-25 晚上07:00~09:20	蛋糕裝飾	
11	2023-06-01 晚上07:00~09:20	虱目魚Q餅	
12	2023-06-08 晚上07:00~09:20	焦糖烤布蕾	
13	2023-06-15 晚上07:00~09:20	檸檬炸彈蛋糕	
14	2023-06-29 晚上07:00~09:20	沙拉肉鬆麵包	
15	2023-07-06 晚上07:00~09:20	義大利脆餅	
16	2023-07-13 晚上07:00~09:20	伯爵紅茶栗子蛋 糕	
17	2023-07-20 晚上07:00~09:20	黑芝麻吐司	

18	2023-07-27 晚上07:00~09:20	法式布丁蘋果派	
----	-----------------------------	---------	--