課程屬性

台江分校

課程編號

1121-10546

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 2023年03月08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 | 1500 元

課程時間:19:00-21:30

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	2023-03-08	課程說明、	1. 防疫宣導影片

(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)

	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
2	2023-03-15 晚上07:00~09:20	羅馬盾牌餅乾	
3	2023-03-22 晚上07:00~09:20	紫薯糯米餅	
4	2023-03-29 晚上07:00~09:20	火龍果吐司	
5	2023-04-12 晚上07:00~09:20	涼圓	
6	2023-04-19 晚上07:00~09:20	紅豆麵包(自製內餡)	
7	2023-04-26 晚上07:00~09:20	黄金椰蓉球	
8	2023-05-03 晚上07:00~09:20	黑森林蛋糕	
9	2023-05-10 晚上07:00~09:20	西班牙小油條	
.0	2023-05-17 晚上07:00~09:20	蛋糕裝飾	
1	2023-05-24 晚上07:00~09:20	虱目魚Q餅	
2	2023-05-31 晚上07:00~09:20	焦糖烤布蕾	
3	2023-06-07 晚上07:00~09:20	檸檬炸彈蛋糕	
4	2023-06-14 晚上07:00~09:20	沙拉肉鬆麵包	
5	2023-06-21 晚上07:00~09:20	義大利脆餅	
6	2023-06-28 晚上07:00~09:20	伯爵紅茶栗子蛋糕	
.7	2023-07-05 晚上07:00~09:20	黑芝麻吐司	