課程名稱

週三班-玩烘焙過日子

課程屬性 台江分校

課程編號

1122-1122T35

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(

每週三晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2023年10月25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。

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 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	2023-10-25	課程說明、	1. 防疫宣導影片

	晚上07:00~09:50	環境清潔 + 墨西哥咖啡麵包	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	2023-11-08 晚上07:00~09:50	德國鹼水麵包	
3	2023-11-15 晚上07:00~09:50	埃及奶油麵包	
4	2023-11-22 晚上07:00~09:50	土耳其芝麻圏	
5	2023-11-29 晚上07:00~09:50	巴西麻糬麵包	
6	2023-12-06 晚上07:00~09:50	以色列巧克力千 層麵包	
7	2023-12-13 晚上07:00~09:50	日本燒麵麵包	
8	2023-12-20 晚上07:00~09:50	俄羅斯乾酪麵包	
9	2023-12-27 晚上07:00~09:50	俄羅斯乾酪麵包	
10	2024-01-03 晚上07:00~09:50	年節應景 掛霜 夏威夷豆	
11	2024-01-10 晚上07:00~09:50	年節應景 火燒 蝦米果	
12	2024-01-17 晚上07:00~09:50	年節應景 花生 酥糖	