

課程名稱 | 週二班-玩烘焙過日子

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1122-1122T23

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 | 每週二晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2023年10月24日 (星期二)

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 | 17 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	2023-10-24	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	2023-11-07 晚上07:00~09:50	德國鹼水麵包	
3	2023-11-14 晚上07:00~09:50	埃及奶油麵包	
4	2023-11-21 晚上07:00~09:50	土耳其芝麻圈	
5	2023-11-28 晚上07:00~09:50	巴西麻糬麵包	
6	2023-12-05 晚上07:00~09:50	以色列巧克力千層麵包	
7	2023-12-12 晚上07:00~09:50	日本燒麵麵包	
8	2023-12-19 晚上07:00~09:50	俄羅斯乾酪麵包	
9	2023-12-26 晚上07:00~09:50	俄羅斯乾酪麵包	
10	2024-01-02 晚上07:00~09:50	年節應景 掛霜 夏威夷豆	
11	2024-01-09 晚上07:00~09:50	年節應景 火燒 蝦米果	
12	2024-01-16 晚上07:00~09:50	年節應景 花生 酥糖	