

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 | 1131-1131T30

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07:00-09:30 第一次上課日期 2024年03月06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 | 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	2024-03-06	課程說明、	1.. 師生相見歡

	晚上07:00~09:30	環境清潔 + 腰果酥餅	2.. 介紹本期課程內容與規劃說明
2	2024-03-13 晚上07:00~09:30	巧克力布朗尼餅乾	
3	2024-03-20 晚上07:00~09:30	香妃蛋糕	
4	2024-03-27 晚上07:00~09:30	修女小蛋糕	
5	2024-04-03 晚上07:00~09:30	法式奶油栗子小點	
6	2024-04-10 晚上07:00~09:30	伯爵瑪芬	
7	2024-04-17 晚上07:00~09:30	蔓越莓酸奶麵包	
8	2024-04-24 晚上07:00~09:30	焦糖紅茶布丁	
9	2024-05-08 晚上07:00~09:30	剝皮辣椒麵包	
10	2024-05-15 晚上07:00~09:30	虎皮小餐包	
11	2024-05-22 晚上07:00~09:30	母親節蛋糕裝飾	
12	2024-05-29 晚上07:00~09:30	創意麵包粽	
13	2024-06-05 晚上07:00~09:30	堅果樹枝麵包	
14	2024-06-12 晚上07:00~09:30	日式咖哩麵包	
15	2024-06-19 晚上07:00~09:30	抹茶煉乳麵包	
16	2024-06-26 晚上07:00~09:30	夏威夷豆可可薄脆	
17	2024-07-03 晚上07:00~09:30	空心甜燒餅	
18	2024-07-10 晚上07:00~09:30	桂圓杜仲麵包	