課程名稱 週四班-玩烘焙過日子

課程屬性 台江分校　　課程編號 1131-1131T47

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07:00-09:30 第一次上課日期 2024年03月07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 | 2024-03-07 | 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 | 2024-03-14<br>晚上07:00～09:30 | 巧克力布朗尼餅乾 | |
| 3 | 2024-03-21<br>晚上07:00～09:30 | 香妃蛋糕 | |
| 4 | 2024-03-28<br>晚上07:00～09:30 | 修女小蛋糕 | |
| 5 | 2024-04-11<br>晚上07:00～09:30 | 法式奶油栗子小點 | |
| 6 | 2024-04-18<br>晚上07:00～09:30 | 伯爵瑪芬 | |
| 7 | 2024-05-02<br>晚上07:00～09:30 | 蔓越莓酸奶麵包 | |
| 8 | 2024-05-09<br>晚上07:00～09:30 | 焦糖紅茶布丁 | |
| 9 | 2024-05-16<br>晚上07:00～09:30 | 剝皮辣椒麵包 | |
| 10 | 2024-05-23<br>晚上07:00～09:30 | 虎皮小餐包 | |
| 11 | 2024-06-06<br>晚上07:00～09:30 | 母親節蛋糕裝飾 | |
| 12 | 2024-06-13<br>晚上07:00～09:30 | 創意麵包粽 | |
| 13 | 2024-06-20<br>晚上07:00～09:30 | 堅果樹枝麵包 | |
| 14 | 2024-06-27<br>晚上07:00～09:30 | 日式咖哩麵包 | |
| 15 | 2024-07-04<br>晚上07:00～09:30 | 抹茶煉乳麵包 | |
| 16 | 2024-07-11<br>晚上07:00～09:30 | 夏威夷豆可可薄脆 | |
| 17 | 2024-07-18<br>晚上07:00～09:30 | 空心甜燒餅 | |
| 18 | 2024-07-25<br>晚上07:00～09:30 | 桂圓杜仲麵包 | |