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	1132-1132T51

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09月19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| 19 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	2024-09-19	課程說明、	1..師生相見歡

	晚上07:00～09:30	環境清潔 + 雪Q餅	2..介紹本期課程內容與規劃說明
2	2024-09-26 晚上07:00～09:30	北海道乳酪塔	
3	2024-10-03 晚上07:00～09:30	牛舌餅	
4	2024-10-17 晚上07:00～09:30	年節太妃糖	
5	2024-10-24 晚上07:00～09:30	重乳酪水果蛋糕	
6	2024-10-31 晚上07:00～09:30	太陽餅	
7	2024-11-07 晚上07:00～09:30	年節水果軟糖	
8	2024-11-14 晚上07:00～09:30	草莓塔	
9	2024-11-21 晚上07:00～09:30	提拉米蘇	
10	2024-11-28 晚上07:00～09:30	蛋黃酥	
11	2024-12-05 晚上07:00～09:30	抹茶毛巾捲	
12	2024-12-12 晚上07:00～09:30	可麗露	
13	2024-12-19 晚上07:00～09:30	達克瓦茲	
14	2024-12-26 晚上07:00～09:30	香橙司康	
15	2025-01-02 晚上07:00～09:30	紫米桂圓小吐司	
16	2025-01-09 晚上07:00～09:30	德式甜甜圈	
17	2025-01-16 晚上07:00～09:30	Oreo 巧克力麵包	
18	2025-01-23 晚上07:00～09:30	火腿厚蛋麵包	