

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 | 1141-12081

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7:00-9:30 第一次上課日期 2025年03月04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 | 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 | 2025-03-04 | 課程說明、 | 1.. 師生相見歡 |

| | | | |
|----|-----------------------------|---------------------------|------------------|
| | 晚上07:00~09:30 | 環境清潔 | 2..介紹本期課程內容與規劃說明 |
| 2 | 2025-03-11 晚上07:00~09:30 | 半熟乳酪蛋糕 天使蛋糕 | |
| 3 | 2025-03-18 晚上07:00~09:30 | 白酒鳳梨麵包 | |
| 4 | 2025-03-25 晚上07:00~09:30 | 抹茶貝果 | |
| 5 | 2025-04-01 晚上07:00~09:30 | 海苔薄餅 | |
| 6 | 2025-04-08 晚上07:00~09:30 | 雞蛋糕 | |
| 7 | 2025-04-15 晚上07:00~09:30 | 娃娃餅蛋糕 | |
| 8 | 2025-04-22 晚上07:00~09:30 | 香蕉蛋糕 | |
| 9 | 2025-04-29 晚上07:00~09:30 | 琉璃曲奇 | |
| 10 | 2025-05-06 晚上07:00~09:30 | 巧克力布丁燒 | |
| 11 | 2025-05-13 晚上07:00~09:30 | 西西里奶酪卷 | |
| 12 | 2025-05-20 晚上07:00~09:30 | 母親節蛋糕裝飾 | |
| 13 | 2025-05-27 晚上07:00~09:30 | 柴魚燒麵包 | |
| 14 | 2025-06-03 晚上07:00~09:30 | 甜甜圈麵包 | |
| 15 | 2025-06-10 晚上07:00~09:30 | 老婆餅 | |
| 16 | 2025-06-17 晚上07:00~09:30 | 黃金牛角麵包 | |
| 17 | 2025-06-24 晚上07:00~09:30 | 桂圓蛋糕 | |
| 18 | 2025-07-01 晚上07:00~09:30 | 明太子軟法麵包 | |