

# 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 | 1141-12083

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7:00-9:30 第一次上課日期 2025年03月06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	2025-03-06	課程說明、	1.. 師生相見歡

		環境清潔	2..介紹本期課程內容與規劃說明
2	2025-03-13	<del>半熟乳酪蛋糕</del> 天使蛋糕	
3	2025-03-20	白酒鳳梨麵包	
4	2025-03-27	抹茶貝果	
5	2025-04-10	海苔薄餅	
6	2025-04-17	雞蛋糕	
7	2025-04-24	娃娃餅蛋糕	
8	2025-05-08	香蕉蛋糕	
9	2025-05-15	琉璃曲奇	
10	2025-05-22	巧克力布丁燒	
11	2025-05-29	西西里奶酪卷	
12	2025-06-05	母親節蛋糕裝飾	
13	2025-06-12	柴魚燒麵包	
14	2025-06-19	甜甜圈麵包	
15	2025-06-26	老婆餅	
16	2025-07-03	黃金牛角麵包	
17	2025-07-10	桂圓蛋糕	
18	2025-07-17	明太子軟法麵包	