

課程名稱 | 10/13週一班-玩烘焙過日子

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1142-12438

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 | 每週一晚上7:00-9:30 第一次上課日期 2025年10月13日（星期一）

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 | 2 學分 2000 元（12 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	2025-10-13	課程說明、	1.. 師生相見歡

	晚上7:00~9:30	環境清潔	2.. 介紹本期課程內容與規劃說明
2	2025-10-20 晚上7:00~9:30	巴斯克乳酪蛋糕 花型檸檬塔 蓮	
3	2025-10-27 晚上7:00~9:30	鳳梨酥（手抄鳳梨餡）	
4	2025-11-03 晚上7:00~9:30	千層蛋糕	
5	2025-11-10 晚上7:00~9:30	萊姆葡萄夾心餅乾	
6	2025-11-17 晚上7:00~9:30	鹽可頌 夏威夷豆塔	
7	2025-11-24 晚上7:00~9:30	水果糖霜球 肉桂捲	
8	2025-12-01 晚上7:00~9:30	玫瑰草莓西瓜蛋糕	
9	2025-12-08 晚上7:00~9:30	德國農夫麵包	
10	2025-12-15 晚上7:00~9:30	聖誕木柴麵包	
11	2025-12-22 晚上7:00~9:30	焦糖牛奶糖	
12	2025-12-29 晚上7:00~9:30	巧果酥 蘋果磅蛋糕	