

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1142-12575

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 | 每週六上午9:00-11:50 第一次上課日期 2025年09月13日（星期六）

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？

備註說明

【親子課程收費說明(含個人保險)】

1. 收費300元為一大人帶一小孩
2. 同一家庭若需再帶家人參加→請個別報名。

*親子上限12組

*請備註親子共學、個人參加

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：50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：9:00-11:30 （已於第一堂課告知學員課堂間不休息/下課，修正為11:30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 | 300 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| 0 學分 300 元（1 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	2025-09-13 上午9:00~11:50	蛋黃酥	蛋黃酥