

課程名稱 | 創意小舖 (五)

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 941-1384

授課老師 | 葉東璋

最高學歷/ 立德大學休閒管理研究所碩士

相關學經歷/ 調酒監評證、教育部講師證、中餐丙級證照、調酒丙級證照、餐旅服務證照、南台科大、正修科大、中華醫事科大餐旅系講師、法國Maix's南區主任、環華企業家西餐主任、台北晶華酒店調酒師

現職/ 立德大學、台南市社區大學資深教師 (任教六學期以上)

上課時間 | 每週一晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2005年03月07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

它是一門非常超值的課程，不僅可到飲料、甜點還有鍋料理，對於先前上過 (一) (二) (三) 的同學們是一種挑戰，而對於新同學來說絕對充滿創新奇特的感覺

2. 修此門課需具備什麼條件？

不管您有沒有上過創意小舖『一』、『二』、『三』，也不管您有沒有餐飲經驗，只要是喜歡吃東西的饕客，都有以來參加此課程。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

對開店有更深一層的體認，藉此讓每位學生都了解到開店的艱辛以及其吸引人的地方。將學員分組，由老師現場示範講解，再由學生進行課堂演練，並於第十八週舉辦成果展，請社大的學員評鑑。

4. 如何取得學分？ (評量方式)

教師評鑑50% (含出席率與學習態度)，自己成果50%

5. 備註&推薦書目

指定教材 | 《餐飲採購管理》

教材費 | 1500 元

招生人數 | 25 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	2005-03-07 晚上07:00~09:50	課程簡介	
2	2005-03-14	菜單設計	

	晚上07:00~09:50		
3	2005-03-21 晚上07:00~09:50	咖啡調製	
4	2005-03-28 晚上07:00~09:50	茶類調製	
5	2005-04-04 晚上07:00~09:50	果汁類調製	
6	2005-04-11 晚上07:00~09:50	雞尾酒類調製 (1)	
7	2005-04-18 晚上07:00~09:50	雞尾酒類調製 (2)	
8	2005-04-25 晚上07:00~09:50	雞尾酒類調製 (3)	
9	2005-05-02 晚上07:00~09:50	廚房設備規劃	
10	2005-05-09 晚上07:00~09:50	伯爵布丁- 湧泉三部曲	
11	2005-05-16 晚上07:00~09:50	法式火焰香橙可 麗餅	
12	2005-05-23 晚上07:00~09:50	香濃起司蛋糕	
13	2005-05-30 晚上07:00~09:50	大理石起司蛋糕	
14	2005-06-06 晚上07:00~09:50	香純芋泥蛋糕	
15	2005-06-13 晚上07:00~09:50	創意鍋料理之四 川麻辣鍋	
16	2005-06-20 晚上07:00~09:50	創意鍋料理之韓 式泡菜鍋	
17	2005-06-27 晚上07:00~09:50	戶外教學- 實地探訪休閒餐 廳	
18	2005-07-04 晚上07:00~09:50	期末成果分享	