

課程名稱 | 創意小舖 (二)

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 931-1610

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 2004年03月01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

近年來失業率不斷的攀升，許多人縱使有一身好本領，亦找不著可一展長才之合適工作，若能有機會自己當老闆，讓自己的雄心壯志得以伸展，該是每一個精英佼佼者或衷心企盼的。但如何於創業之初，將有限經費投資花在當花的刀口上，而達到最大之經濟效益和獲取最大之回收利潤呢？那你可不能錯過這一門課。

2. 修此門課需具備什麼條件？

修過創意小舖(一)的學員與想創業卻不知如何有效入門者

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

將採用分組教學，以模擬實際開店經營模式，讓學員有身歷其境之學習方式，加以講解分析，與校外實地參觀學習，使學員不僅是紙上談兵，更有實戰學習的機會與經驗。

4. 如何取得學分？(評量方式)

老師評鑑50% (包含出席率與學習態度)
社大學員評鑑投票50%

5. 備註&推薦書目

指定教材 | 餐方籌備計劃(2) / 價位：NT\$720.-(可統一訂購)

教材費 | 1000 元

招生人數 | 35 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	2004-02-29 晚上07:00~09:50	課程簡介	課程簡介，餐廳內外場之設備簡介及使用說明

2	2004-03-07 晚上07:00~09:50	餐飲設備之選購與安裝	進度：選購設備、購買二手設備、承租設備、設備的規格
3	2004-03-14 晚上07:00~09:50	餐飲設備之選購與安裝	同上 菜單實作：美味鬆餅製作
4	2004-03-21 晚上07:00~09:50	貯藏設備：乾貨貯藏及冷藏冷凍	進度：進貨與乾貨貯藏、冷凍冷藏、冰箱的選擇與維護，冷凍冷藏庫與特殊冷凍冷藏設備
5	2004-03-28 晚上07:00~09:50	貯藏設備：乾貨貯藏及冷藏冷凍	同上 菜單製作：美味餅乾製作
6	2004-04-04 晚上07:00~09:50	烹調設備：爐灶與烤箱 烹調設備：爐灶與烤箱	進度：熱的基本原理，頂面加熱式爐灶、烤箱、微波爐、對流烤箱、新式烤箱技術
7	2004-04-11 晚上07:00~09:50	烹調設備：爐灶與烤箱 烹調設備：爐灶與烤箱	選購烤箱之考慮要點、爐灶與烤箱的清理 菜單實作：法式焦糖布丁製作
8	2004-04-18 晚上07:00~09:50	烹調設備：油炸鍋與油炸工作站	進度：油炸鍋剖析、油炸的原理、油炸鍋的容量與安裝
9	2004-04-25 晚上07:00~09:50	烹調設備：油炸鍋與油炸工作站	炸油的管理與保存、壓力式油炸鍋、義大利麵食煮鍋、未來油炸鍋 菜單實作：奶酪的製作
10	2004-05-02 晚上07:00~09:50	烹調設備：燒烤爐、煎板爐和多功能傾斜鍋	進度：燒烤爐、煎板爐、特殊煎板爐和多功能傾斜鍋之介紹
11	2004-05-09 晚上07:00~09:50	烹調設備：燒烤爐、煎板爐和多功能傾斜鍋	同上 菜單實作：巧克力火鍋的製作
12	2004-05-16 晚上07:00~09:50	烹調設備：烹煮設備	進度：蒸煮的功用，蒸汽鍋、壓力式烤箱、無壓力蒸箱、雙壓力式蒸箱、多功能蒸烤箱、特殊用途蒸箱、蒸氣製造機
13	2004-05-23 晚上07:00~09:50	烹調設備：烹煮設備	同上 菜單實作：法式可莉餅製作
14	2004-05-30 晚上07:00~09:50	烹煮 - 急速冷卻技術 烹煮 -	進度：烹煮與急速冷卻作業，貯存與配送、復熱烹煮冷卻系統的應用與優點
15	2004-06-06 晚上07:00~09:50	烹煮 - 急速冷卻技術 烹煮 -	同上 菜單實作：法式提拉米蘇的製作
16	2004-06-13 晚上07:00~09:50	洗碗機和廚餘處理機	進度：洗碗系統的選擇，增溫加熱器、廚餘處理機、鍋盆的洗滌，食物攪拌機及附件、食物切片機、烤麵包機、食物保溫器、咖啡機的介紹
17	2004-06-20 晚上07:00~09:50	其他雜項之廚房設備	同上 菜單實作：巧克力慕思的製作
18	2004-06-27 晚上07:00~09:50	出師測試 - 產品發表會	模擬店鋪開張 - 各組創意甜點發表會