

# 嘉南藥理大學餐旅管理系

## 111 年烘焙伴手禮技術實務製作輔導訓練班

### 報名簡章

- 一、**課程簡介**:引領學員進入烘焙伴手禮的專業領域,獨立操作與完成點心製作;配合理論知識之傳授使烘焙技法得以驗證於實務操作中,能使知識與技能能互相輝映,加強實際操作經驗,並考取專業證照。
- 二、**課程內容**:本課程針對全國技能檢定烘焙食品麵包、伴手禮乙級題組進行訓練,經由每個題組完成練習與操作,讓學生更熟悉產品製作流程,對考證更有優勢,考取證照即順利通過本校餐旅系畢業門檻。
- 三、**考取證照**:此班可參加 111 年度第 3 梯次全國技能檢定-烘焙食品乙級。

**檢定報名時間 111 年 8 月 29 日至 9 月 7 日,採郵寄報名。**

- 四、**招收名額**:15 人即開班,若未達開班人數,將延期或取消開班並全額退費。
- 五、**課程費用**:20,000 元
- 六、**上課時間**:**111 年 7 月 11 日至 7 月 18 日,連續 7 天密集班。**
- 七、**上課地點**:本校 R301 烘焙教室、R303 視聽教室
- 八、**報名日期**:**即日起至 111 年 7 月 4 日**
- 九、**報名方式**:請至 R 棟餐飲大樓辦公室或進修推廣中心網站報名。
- 十、**繳費方式**:已完成報名者,進修推廣中心將 Mail 提供繳費資訊。
- 十一、**注意事項**:請著廚師服、包鞋、帽子和圍裙(半套或全套),請攜帶保鮮盒。

※【**聯絡方式**】:

嘉南藥理大學進修推廣中心 06-2664911 分機 1612 林小姐、1613 李小姐

※【**退費辦法**】:

依據教育部頒布之「專科以上學校推廣教育實施辦法」第十七條規定,學員完成報名繳費後,因故申請退費,應依下列方式辦理:

1. 學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者,退還已繳費用之九成。
2. 自開班上課之日起算未逾全期三分之一申請退費者,退還已繳費用之半數。
3. 開班上課時間已逾全期三分之一始申請退費者,不予退還。
4. 學校因開班人數不足未能開班上課,應全額無息退還已繳費用。

## 課程大綱

日期	時間	課程進度/內容	學/術科	時數	地點	任課教師
7/11(一)	9:00~17:00	不帶蓋雙峰紅豆土司、 花蓮薯、竹塹餅	學/術科	8	R301/R303	吳昆崙
7/12(二)	9:00~17:00	墨西哥麵包、 芋頭酥、肚臍餅	術科	8	R301/R303	吳昆崙
7/13(三)	9:00~17:00	半月型牛角麵包、 地瓜茶餅、奶油酥餅	術科	8	R301/R303	吳昆崙

7/14(四)	9:00~17:00	起酥甜麵包、 奶油酥餅、香蕉酥	術科	8	R301/R303	吳昆崙
7/15(五)	9:00~17:00	帶蓋白土司、 冬瓜酥、金桔口味水果餅	術科	8	R301/R303	吳昆崙
7/16(六)	9:00~17:00	辮子麵包、 Q餅、芒果口味桃山餅	術科	8	R301/R303	吳昆崙
7/17(日)	9:00~17:00	三辮丹麥土司、 肚臍餅、蜂蜜口味牛舌餅	術科	8	R301/R303	吳昆崙