

烘焙中麵丙級證照模擬加強班-第 1 期

課程進度表

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
4/10	18:00~20:00	課前說明、烘焙計算法介紹 模擬題組調查統計 (每人從八項題組擇四場模擬練習)	學/術科	2	R301 R303	孫靖玲
4/17	18:00~22:00	題組一(每人八擇四場模擬練習) 貓舌小西餅、調味小餅乾	學/術科	4	R301	孫靖玲
4/24	18:00~22:00	題組二(每人八擇四場模擬練習) 葡萄乾燕麥紅糖小西餅、瑪琍餅乾	學/術科	4	R301	孫靖玲
5/1	18:00~22:00	題組三(每人八擇四場模擬練習) 擠注成型小西餅、蘇打餅乾	學/術科	4	R301	孫靖玲
5/8	18:00~22:00	題組四(每人八擇四場模擬練習) 貓舌小西餅、椰子餅乾	學/術科	4	R301	孫靖玲
5/15	18:00~22:00	題組五(每人八擇四場模擬練習) 蛋黃酥、鳳梨酥	學/術科	4	R301	孫靖玲
5/22	18:00~22:00	題組六(每人八擇四場模擬練習) 綠豆椪、廣式月餅	學/術科	4	R301	孫靖玲
5/29	18:00~22:00	題組七(每人八擇四場模擬練習) 菊花酥、桃酥	學/術科	4	R301	孫靖玲
6/5	18:00~22:00	題組八(每人八擇四場模擬練習) 蘇軾豆沙月餅、台式月餅	學/術科	4	R301	孫靖玲

※注意事項：

1. 本單位保有師資課程內容時間及場地等異動權利，若有異動請依照課前簡訊通知為主。
2. 汽機車請勿從二仁路一段大門口進入校園，請從保安路一段 56 巷前往來賓停車場。