

• 課程表

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
11/30	10:00~ 18:00	課前說明、烘焙計算法介紹 模擬題組調查統計 (每二人一組) 貓舌小西 調味小餅乾	學/ 術科	8	R301 R303	孫靖玲
12/07	10:00~ 18:00	葡萄乾燕麥紅糖小西餅 瑪琍餅乾 擠注成型小西餅	學/ 術科	8	R301	孫靖玲
12/14	10:00~ 18:00	蘇打餅乾 椰子餅乾 貓舌小西餅	學/ 術科	8	R301	孫靖玲
12/21	10:00~ 18:00	題組模擬 (每人擇一題組練習) 貓舌小西餅、調味小餅乾 葡萄乾燕麥紅糖小西餅、瑪琍餅乾 擠注成型小西餅、蘇打餅乾 貓舌小西餅、椰子餅乾	學/ 術科	8	R301	孫靖玲

訓練單位：嘉南藥理大學餐旅管理系。

訓練場地：R 棟餐飲大樓視聽教室 R303、烘焙教 R301。