



誠實 | 公正 | 守法 | 創新
中華科技大學
 China University
 of Science and Technology

進修推廣部
推廣教育組



手做烘焙技藝班

《課程目標》

讓學員學習考取烘焙西點、麵包、蛋糕類乙級證照。

《參加對象》

一般民眾 8 名、校內教職員工生 4 名(須先具備丙級證照)

《上課時間》

108 年 9 月 7 日~108 年 12 月 28 日
 每週六上午 8:00 ~ 下午 15:00，共計 14 週 98 小時。

《上課地點》

本校台北校本部 PB102 教室 (台北市南港區研究院路三段 245 號)

《課程內容》

第 1 週	相關檢定考題器具流程說明	第 8 週	全麥吐司、巧克力慕斯
第 2 週	紅豆土司、	第 9 週	丹麥土司、藍莓慕斯
第 3 週	三層乳酪、沙菠蘿麵包	第 10 週	裝飾鬆餅、巧克力屋頂
第 4 週	蘋果塔、墨西哥麵包	第 11 週	裝飾海綿、起酥麵包
第 5 週	牛角麵包、水果蛋糕	第 12 週	核桃塔、辮子麵包
第 6 週	乳酪蛋糕、菠蘿麵包	第 13 週	虎皮蛋糕、白土司
第 7 週	棋格蛋糕、水果塔	第 14 週	模擬隨機抽題練習



《課程特色》

小班制、1 人 1 組、實際解說操作

《講師簡介》

周隆賢老師 中華科技大學技術講師
 專長項目：烘焙實務，西點裝飾，麵包製作，烘焙乙、丙級證照輔導，中式麵食(酥油、糕漿皮類)

《收費標準》

一般民眾：新台幣 50,000 元/人、
 校內教職員工生：新台幣 25,000 元/人
 (含實作材料費，書籍費)



《報名方式》

線上報名、現場報名、傳真報名 **《即起接受報名》**

中華科技大學進修推廣部推廣教育組 <http://www.cust.edu.tw/eec/>

電話：(02)2782-1862 轉 206~208

專線：(02)2786-7664

傳真：(02)2651-4933

E-MAIL：eec@www.cust.edu.tw



《更多課程資訊，詳見本組網站》

※本簡章為規範事項，本校保有最後是否開課之決定權。