

113 年度推廣教育計畫招訓簡章

| 訓練單位名稱 | 國立澎湖科技大學進修推廣部 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|--|---|--------------------------------|-------------|------|------|-----|----|------|---|---------|------|------|------|----|------------|-------------|---|------------------|-------------|----|-----|-----|------------|-------------|---|-----------------------|-------------|----|-----|-----|------------|-------------|---|-------------------------------|-------------|----|-----|-----|------------|-------------|---|------------------------------|-------------|----|-----|-----|------------|-------------|---|---------------------------|-------------|----|-----|-----|------------|-------------|---|-----------------------------|-------------|----|-----|-----|------------|-------------|---|--------------------------------|-------------|----|-----|-----|------------|-------------|---|----------------------------|-------------|----|-----|-----|------------|-------------|---|----------------------------|-------------|----|-----|-----|------------|-------------|---|--------------------------|-------------|----|-----|-----|------------|-------------|---|-------------------------|-------------|----|-----|-----|------------|-------------|---|--------------------------|-------------|----|-----|-----|------------|-------------|---|------------------------|-------------|----|-----|-----|
| 課程名稱 | 餅乾丙級班（推廣教育非學分班） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 報名/上課地點 | 烘焙教室 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 報名方式 | 線上報名: https://reurl.cc/mrDLVl | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 訓練目標 | (1) 了解食物基本常識、原理與製作技能。 (2) 了解食材材料特性與作用性質。 (3) 具備烘焙產品之衛生、營養概念。 (4) 熟悉點心製作設備、器具之操作與保養。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 課程內容大綱 及時數 | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>授課時間</th> <th>時</th> <th>課程進度/內容</th> <th>授課地點</th> <th>學/術科</th> <th>授課師資</th> <th>助教</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2024/03/16</td> <td>09:00-10:00</td> <td>1</td> <td>基礎理論講解；分組；器具使用說明</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>學科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> <tr> <td>2024/03/16</td> <td>09:00-13:00</td> <td>3</td> <td>餅乾丙級理論與實際操作： 貓舌小西餅</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>術科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> <tr> <td>2024/03/23</td> <td>09:00-13:00</td> <td>4</td> <td>餅乾丙級理論與實際操作： 葡萄乾燕麥紅糖 調味小西餅</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>術科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> <tr> <td>2024/03/30</td> <td>09:00-13:00</td> <td>4</td> <td>餅乾丙級理論與實際操作： 奶油小西餅 瑪莉牛奶餅乾</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>術科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> <tr> <td>2024/04/06</td> <td>09:00-13:00</td> <td>4</td> <td>餅乾丙級理論與實際操作： 蘇打餅乾 椰子餅乾</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>術科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> <tr> <td>2024/04/13</td> <td>09:00-13:00</td> <td>4</td> <td>餅乾丙級理論與實際操作： 貓舌小西餅 調味小西餅</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>術科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> <tr> <td>2024/04/20</td> <td>09:00-13:00</td> <td>4</td> <td>餅乾丙級理論與實際操作： 葡萄乾燕麥紅糖 瑪莉牛奶餅乾</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>術科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> <tr> <td>2024/04/27</td> <td>09:00-13:00</td> <td>4</td> <td>餅乾丙級理論與實際操作： 奶油小西餅 蘇打餅乾</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>術科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> <tr> <td>2024/05/04</td> <td>09:00-13:00</td> <td>4</td> <td>餅乾丙級理論與實際操作： 貓舌小西餅 椰子餅乾</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>術科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> <tr> <td>2024/05/11</td> <td>09:00-13:00</td> <td>4</td> <td>餅乾丙級模擬操作 奶油小西餅 瑪莉牛奶餅乾</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>術科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> <tr> <td>2024/05/18</td> <td>09:00-13:00</td> <td>4</td> <td>餅乾丙級模擬操作： 貓舌小西餅 蘇打餅乾</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>術科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> <tr> <td>2024/05/25</td> <td>09:00-13:00</td> <td>4</td> <td>餅乾丙級模擬操作 葡萄乾燕麥紅糖 椰子餅乾</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>術科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> <tr> <td>2024/06/01</td> <td>09:00-13:00</td> <td>4</td> <td>餅乾丙級模擬操作： 奶油小西餅蘇打餅乾</td> <td>餐旅系 烘焙教室</td> <td>術科</td> <td>游凱傑</td> <td>洪佳妤</td> </tr> </tbody> </table> | | | | | | | 日期 | 授課時間 | 時 | 課程進度/內容 | 授課地點 | 學/術科 | 授課師資 | 助教 | 2024/03/16 | 09:00-10:00 | 1 | 基礎理論講解；分組；器具使用說明 | 餐旅系 烘焙教室 | 學科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | 2024/03/16 | 09:00-13:00 | 3 | 餅乾丙級理論與實際操作： 貓舌小西餅 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | 2024/03/23 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 葡萄乾燕麥紅糖 調味小西餅 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | 2024/03/30 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 奶油小西餅 瑪莉牛奶餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | 2024/04/06 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 蘇打餅乾 椰子餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | 2024/04/13 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 貓舌小西餅 調味小西餅 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | 2024/04/20 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 葡萄乾燕麥紅糖 瑪莉牛奶餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | 2024/04/27 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 奶油小西餅 蘇打餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | 2024/05/04 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 貓舌小西餅 椰子餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | 2024/05/11 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級模擬操作 奶油小西餅 瑪莉牛奶餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | 2024/05/18 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級模擬操作： 貓舌小西餅 蘇打餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | 2024/05/25 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級模擬操作 葡萄乾燕麥紅糖 椰子餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | 2024/06/01 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級模擬操作： 奶油小西餅蘇打餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 |
| 日期 | 授課時間 | 時 | 課程進度/內容 | 授課地點 | 學/術科 | 授課師資 | 助教 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/03/16 | 09:00-10:00 | 1 | 基礎理論講解；分組；器具使用說明 | 餐旅系 烘焙教室 | 學科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/03/16 | 09:00-13:00 | 3 | 餅乾丙級理論與實際操作： 貓舌小西餅 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/03/23 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 葡萄乾燕麥紅糖 調味小西餅 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/03/30 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 奶油小西餅 瑪莉牛奶餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/04/06 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 蘇打餅乾 椰子餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/04/13 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 貓舌小西餅 調味小西餅 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/04/20 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 葡萄乾燕麥紅糖 瑪莉牛奶餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/04/27 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 奶油小西餅 蘇打餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/05/04 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級理論與實際操作： 貓舌小西餅 椰子餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/05/11 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級模擬操作 奶油小西餅 瑪莉牛奶餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/05/18 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級模擬操作： 貓舌小西餅 蘇打餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/05/25 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級模擬操作 葡萄乾燕麥紅糖 椰子餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2024/06/01 | 09:00-13:00 | 4 | 餅乾丙級模擬操作： 奶油小西餅蘇打餅乾 | 餐旅系 烘焙教室 | 術科 | 游凱傑 | 洪佳妤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------|---|
| 招訓對象 及資格條件 | 1. 學歷（或年齡）：國中(含)上 2. 資格條件：歡迎想學習餅乾製作有興趣者皆可報名(無經驗可) |
| 遴選學員標準 及作業程序 | 1. 報名方式：一律採【網路報名】(請至本部官網查詢) ●本部收到報名資料後，待報名人數達標後，會寄送「繳費通知」至報名者電子信箱(請務必填寫有效信箱)，報名順序依提交完成時間排序。 ●於繳費通知之規定時間內繳交學費，若無法聯繫或逾期未完成，視為報名失敗，則由備取人員依序遞補。若有相關疑問，請電洽承辦人員：06-9264115#1405。 2. 線上報名表公告於本部網站(澎科大網站→(行政單位)進修推廣部)。 |
| 招訓人數 | 18人(9人開班，18人額滿) |
| 報名起迄日期 | 即日起-113/02/01 |
| 預定上課時間 | 113年03月02日(星期六)至113年05月18日(星期六) 每周六09:00-12:00 |
| 授課師資 | 游凱傑 餐旅管理系 |
| 費用 | 1. 實際參訓費用 每人新臺幣 11,000 元整 2. 繳款方式：【現場繳款】 請攜費用(備妥零錢)於上班日到進修推廣部繳款。(本校教學大樓 1F，教學大樓於大門口進入後右手邊) |
| 退費辦法 | 依「專科以上學校推廣教育實施辦法」退費標準辦理 |
| 說明事項 | 1. 本課程得先收取全額訓練費用。 2. 全程參與上課之學員或缺課未達上課時間總時數三分之一者，頒發推廣教育研習證書。 3. 每班報名人數如未達最低開班人數，本校保有不開班的權利，將退還學員所繳之報名費。 4. 如遇風災、地震或重大災害等不可抗力之因素所造成的停課事項，當日課程原則上將另擇日補課乙次，惟時間需與任課老師協商後再行通知。 5. 本班無補課機制，課程需均於當期修習完畢，謝絕旁聽或孩童同伴或找人代為上課。 6. 學員於修讀期間應遵守本校規定，如有不當行為影響授課或其他學員，經通知仍未改善者，本部得取消其修讀資格，且不予退費。 7. 本部保有最終修改此招生簡章權利。本簡章如有未盡事宜，悉依本校相關規定辦理；課程資訊如有相關異動，以本校網站公告為準。 8. 退費方式：學員完成報名繳費後，因故申請退費，需保留保留收據或轉帳方式證明，以做為辦理退費佐證。並依「專科以上學校推廣教育實施辦法」退費標準辦理；退款時，學員需填寫「學員退費憑證」及提供「學員本人身分證正反面、存摺封面影本」。 (一) 學員自報名繳費後至開班上課日期申請退費者，退還已繳學費等各項費用之九成；自開班上課之日起算未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳學費等各項費用之半數；開班上課時間已逾全期三分之一始申請退費者，不予退還。 |

| | |
|--------------|--|
| | (二) 若未開班，全數費用退還。已繳代辦費應全額退還。但已購置成品者，發給成品。 |
| 訓練單位 連絡專線 | 國立澎湖科技大學 進修推廣部 教學大樓 1F 電話：06-9264115#1405 本部網站： https://ppt.cc/fpPGjx 信箱： yuyu0626@gms.npu.edu.tw 本部上班時間，平日：15:00 - 21:00；寒暑假期間 9:00- 17:00（中午休息 12:00-14:30），假日停止受理。 |
| 其他 | |

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。