

115 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	風味導向烘焙實作：理論與產品開發（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://forms.gle/B1bXFby39fKw248eA							
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	日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課地點	學/術科	授課師資	助教
	2026/03/12	18:00-19:00	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	洪佳好
	2026/03/12	19:00-22:00	3	烘培理論與實際操作 無花果巧克力蛋糕、厚乳布丁	餐旅系 烘焙教室	術科	游凱傑	洪佳好
	2026/03/19	18:00-10:00	4	烘培理論與實際操作 水晶蛋糕、琉璃凍	餐旅系 烘焙教室	術科	游凱傑	洪佳好
	2026/03/26	18:00-10:00	4	烘培理論與實際操作 藍莓貝果、巧克力夾心餅	餐旅系 烘焙教室	術科	游凱傑	洪佳好
	2026/04/16	18:00-10:00	4	烘培理論與實際操作 黑芝麻乳酪大理石、蕎麥酥餅	餐旅系 烘焙教室	術科	游凱傑	洪佳好
	2026/04/23	18:00-10:00	4	烘培理論與實際操作 味增杏桃蛋糕、芝麻味增脆餅	餐旅系 烘焙教室	術科	游凱傑	洪佳好
	2026/04/30	18:00-10:00	4	烘培理論與實際操作 布隆森林蛋糕、魚脯餅	餐旅系 烘焙教室	術科	游凱傑	洪佳好
	2026/05/07	18:00-10:00	4	烘培理論與實際操作 黑芝麻豆乳捲、越莓堅果鬆餅	餐旅系 烘焙教室	術科	游凱傑	洪佳好
	2026/05/14	18:00-10:00	4	烘培理論與實際操作 野莓仙子、仙人掌檸香瑪德蓮	餐旅系 烘焙教室	術科	游凱傑	洪佳好
	2026/05/21	18:00-10:00	4	烘培理論與實際操作 焦糖乳酪塔、咸乳酪塔	餐旅系 烘焙教室	術科	游凱傑	洪佳好
	2026/05/28	18:00-10:00	4	烘培理論與實際操作 紅豆杏仁酥、紅棗核桃脆餅	餐旅系 烘焙教室	術科	游凱傑	洪佳好

[illegible]

	<p>(一) 學員自報名繳費後至開班上課日期前一天申請退費者，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。</p> <p>(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。</p>
訓練單位 連絡專線	<p>國立澎湖科技大學 進修推廣部 教學大樓 1F</p> <p>電話： 06-9264115#1405</p> <p>本部網站：https://ppt.cc/fpPGjx 信箱：yuyu0626@gms.npu.edu.tw</p> <p>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。</p>
其他	

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。