

## 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	餅乾應用丙級班第 01 期（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： <a href="https://reurl.cc/oKonjq">https://reurl.cc/oKonjq</a>							
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	課程進度/內容	授課地點	學/ 術科	授課師 資	助教
	2026/ 03/10	18:00-22:00	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	彭楨妮
	2026/ 03/10	18:00-22:00	3	餅乾丙級理論與實際操作： 貓舌小西餅 海苔薄餅	餐旅系 烘焙教室	術科	游凱傑	彭楨妮
	2026/ 03/17	18:00-22:00	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	彭楨妮
	2026/ 03/24	18:00-22:00	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	彭楨妮
	2026/ 03/31	18:00-22:00	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	彭楨妮
	2026/ 04/14	18:00-22:00	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	彭楨妮
	2026/ 04/21	18:00-22:00	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	彭楨妮
	2026/ 04/28	18:00-22:00	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	彭楨妮
	2025/ 05/05	18:00-22:00	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	彭楨妮
	2025/ 05/12	18:00-22:00	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	彭楨妮



	<p>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」。</p> <p>(一) 學員自報名繳費後至開班<u>上課日期前一天</u>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          電話： 06-9264115#1405          本部網站：<a href="https://ppt.cc/fpPGjx">https://ppt.cc/fpPGjx</a> 信箱：<a href="mailto:yuyu0626@gms.npu.edu.tw">yuyu0626@gms.npu.edu.tw</a>          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。