111**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** | 麵包烘焙實務班第 01 期 |
| **報名/上課地點** | **澎科大-進修推廣部 / 澎科大-農產加工教室** |
| **報名方式** | **線上報名:** <https://reurl.cc/GEmNX3> |
| **訓練目標** | * + - 1. 強化麵包之實際製作技術
			2. 強化麵包類烘焙產品之實際製作技術
			3. 具有產品創新與改良之能力
 |
| **課程內容大綱及時數** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 堂數 | 日期 | 授課時間 | 時數 | 課程進度/內容 | 學/術科 | 授課地點 | 授課師資 | 助教 |
| 1 | 10/22 | 08:30~09:30 | 1 | 場地安全衛生介紹、機具使用說明、食品衛生安全說明 | 學科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 2 | 10/22 | 09:30~12:30 | 3 | 日式白燒、蒜香芝士 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 3 | 10/22 | 13:30~17:30 | 4 | 皇后吐司、辮子麵包 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 4 | 10/23 | 08:30~12:30 | 4 | 肉桂捲、黃金乳酪麵包 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 5 | 10/23 | 13:30~17:30 | 4 | 芝麻棗泥麵包、重乳酪蜂蜜吐司 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 6 | 10/29 | 08:30~12:30 | 4 | 巧克力貝果、辣椒麵包 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 7 | 10/29 | 13:30-17:30 | 4 | 蜂蜜裸麥、南瓜吐司 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 8 | 10/30 | 08:30~12:30 | 4 | 蔓越莓乳酪麵包、微波麵包 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 9 | 10/30 | 13:30~17:30 | 4 | 羅宋、黑糖吐司 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 10 | 11/12 | 08:30~12:30 | 4 | 蔥花熱狗麵包、羅勒麵包 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 11 | 11/12 | 13:30~17:30 | 4 | 肉鬆蔥花捲、小荳荳 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 12 | 11/13 | 08:30~12:30 | 4 | 藍莓辮子麵包、抹茶紅豆吐司 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 13 | 11/13 | 13:30~17:30 | 4 | 巴黎軟包、香蔥起司堡 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 14 | 11/19 | 08:30~12:30 | 4 | 火腿起司吐司、雙色墨西哥麵包 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 15 | 11/19 | 13:30~17:30 | 4 | 雲朵吐司、布魯塞爾巧克力麵包 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 16 | 11/20 | 08:30~12:30 | 4 | 鮪魚蔥花麵包、鹽可頌 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |
| 17 | 11/20 | 13:30~17:30 | 4 | 海菜味噌包、南瓜軟歐 | 術科 | 農產加工教室 | 許志弘 | 黃郁庭 |

 |
| **招訓對象****及資格條件** | 1.學歷（或年齡）：國中(含)上2.資格條件：歡迎想學習麵包烘焙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，會寄送「報名成功確認函」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。 ⚫ 確認函內若為正取身分，於三個工作日內繳交學費，並將繳款證明 電子郵件回傳本部（career@gms.npu.edu.tw），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** | 30人（24開班，30人額滿） |
| **報名起迄日期** | 即日起-111/10/07 |
| **預定上課時間** | 111年10月22日（星期六）至112年11月20日（星期日）每周六、日08：30-12:30；13:30-17:30 |
| **授課師資** | 許志弘｜國立高雄餐旅大學(飲食文化暨餐飲創新研究所) |
| **費用** | * 1. 實際參訓費用

每人新台幣 10,000元整 （不含蓋授課教材）* 1. 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：career@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 12:00-13:30），假日停止受理。  |
| **其他** |  |

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。