

107 年度麵包烘焙丙級術科檢定輔導班-第 4 期 招生簡章(2018)

一. 課程內容

1. 依據勞動部勞動力發展署所公佈，烘焙食品丙級(麵包)技能檢定術科之規定題目作示範教學、實作練習、模擬考試。
2. 為協助學員取得烘焙丙級證照，本班內容包括(1)AB：山形白土司/布丁餡甜麵包，(2)DB：圓頂葡萄乾土司/布丁餡甜麵包，(3)EG：圓頂奶油土司/奶酥餡甜麵包，(4)AF：山形白土司/紅豆餡甜麵包，(5)DG：圓頂葡萄乾土司/奶酥餡甜麵包，(6)EF：圓頂奶油土司/紅豆餡甜麵包，(7)EC：圓頂奶油土司/橄欖形餐包，七項產品組合。

二. 上課方式、地點

1. 上課方式 1：前 4 次，以每組 2-3 人之分組練習方式進行，由老師與助教示範教學。
2. 上課方式 2：後 4 次，以每崗位 1 人之模擬考方式進行，由學員單獨操作練習。
3. 開班方式：預定開 1 班招生 14 人。每天 8:30-15:30 **七小時**，做二項產品。
4. 預定開班日期：4/14, 4/21, 5/5, 5/12, 5/26, 6/2, 6/9, 6/23，8 個工作天。(詳如註 1)
5. 上課地點：餐旅系烘焙教室(R301)。
6. 授課教師：周政輝老師。

三. 報名方式：

1. 現場報名或網頁報名(如註 2)，請至**推廣教育中心**報名繳費，額滿為止。費用：校外人士 8000 元，校友 7600 元，在校生 7200 元。
2. 報名日期：自 **106.2.1~106.4.7 止**。報名後恕不退費。
3. 現場報名請至**推廣教育中心**，行政大樓(A 棟 102)。週間 0830-1200 及 1330-1730。
註 1：報名人數若不足 10 人，主辦單位有不開班權利，已報名者將予以退費。

四. **報名電話**：06-2664911 分機 1615 郭小姐；或 0955-909221 周老師。

註 1：表 1 輔導班之課程進度表

上課	1	2	3	4	5	6	7	8
日期	4/14	4/21	5/5	5/12	5/26	6/2	6/9	6/23
內容	練習(1)	練習(2)	練習(3)	練習(4)	模擬(1)	模擬(2)	模擬(3)	模擬(4)

註 2：報名網頁如下

<http://www.cnu.edu.tw/content-class.asp?fid=12&id=1115&type=78&funcname=%E9%9D%9E%E5%AD%B8%E5%88%86%E7%8F%AD-%E5%AD%B8%E6%A0%A1%E8%87%AA%E8%BE%A6%E7%8F%AD>