

烘焙食品(麵包)丙級證照輔導班-第 7 期 招生簡章(2019)

一. 課程內容

1. 依據勞動署公佈烘焙食品丙級(麵包)技能檢定術科之題目規定，作示範教學、實作練習與模擬考試。
2. 授課內容包括(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 3 次，以每組 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，以每崗位單獨 1 人之模擬考方式 5-7 小時，做二項產品。
3. 預定上課日期：如表 1，共 7 個工作天。(暫訂)
4. 上課地點：餐旅系烘焙教室(R301)。
5. 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 7200 元**。
2. 報名日期：自 108.9.1~**108.9.30** 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 08:30-12:00 及 13:30-17:30。

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 林小姐；或 0955-909221 周老師。

表 1：麵包丙級輔導班-第 7 期之預定進度表(開班後會依學員實際狀況再調整)

上課次	1	2	3	4	5	6	7
日期	10/19	10/26	11/2	11/9	11/16	11/30	12/7
內容	練習(1)	練習(2)	練習(3)	模擬(1)	模擬(2)	模擬(3)	模擬(4)

註：報名網頁如下 <請點選非學分班>

<http://192.192.45.50/CNUCredits/103/index.asp>