

教學內容

課程大綱						
次	日期	授課時間	課程名稱	課程進度/內容	授課時數	任課教師
1	3/21(六)	9:00~ 17:00	發粉類	學科：題組講解 術科：發糕、蒸蛋糕、馬拉糕	8	孫靖玲
2	3/28(六)	9:00~ 17:00	發粉類	學科：題組講解 術科：黑糖糕、馬拉糕、夾心鹹蛋糕	8	孫靖玲
3	4/11(六)	9:00~ 17:00	發酵類 油炸類	學科：題組講解 術科：小籠包、花捲、糖麻花	8	孫靖玲
4	4/18(六)	9:00~ 17:00	發酵類 油炸類	學科：題組講解 術科：銀絲捲、水煎包、蓮花酥	8	孫靖玲
5	5/2(六)	9:00~ 17:00	發酵類 油炸類	學科：題組講解 術科：叉燒包、兩相好、千層酥	8	孫靖玲
6	5/16(六)	9:00~ 17:00	發酵類 油炸類	學科：題組講解 術科：油條、兩相好、糖麻花	8	孫靖玲
7	5/23(六)	9:00~ 17:00	模擬考	整組題組練習	8	孫靖玲

8	5/30(六)	9:00~ 17:00	模擬考	個人題組練習	8	孫靖玲
9	6/6(六)	9:00~ 17:00	模擬考	個人題組練習	8	孫靖玲
10	6/13(六)	9:00~ 17:00	模擬考	個人題組練習	8	孫靖玲