

教學內容

課程大綱			
日期	時間	課程進度/內容	授課地點
3/26	9:00~10:00	烘焙計算、題組講解	R303
3/26	10:00~17:00	術科：芝麻喜餅、油皮蛋塔、龍鳳喜餅	R301
4/2	9:00~17:00	學科：題組講解	R301
		術科：太陽餅、白豆沙月餅、金露酥	R303
4/9	9:00~17:00	學科：題組講解	R301
		術科：老婆餅、蘇式椒鹽月餅、酥皮蛋塔	R303
4/16	9:00~17:00	學科：題組講解	R301
		術科：椰蓉酥、泡(椪)餅、龍鳳喜餅	R303
4/23	9:00~17:00	學科：題組講解	R301
		術科：咖哩餃、泡(椪)餅、酥皮椰塔	R303
5/14	9:00~17:00	學科：題組講解	R301
		術科：蘇式椒鹽月餅、蒜蓉酥、台式椰蓉月餅	R303

5/21	9:00~17:00	整組題組練習	R301 R303
5/28	9:00~17:00	個人題組練習	R301 R303
6/4	9:00~17:00	個人題組練習	R301 R303
6/11	9:00~17:00	個人題組練習	R301 R303