

教學內容

課程大綱							
日期	授課時間	課程名稱	課程進度/內容	學/術科	授課時數	授課地點	任課教師
7/24(一)	09：00- 11：00	餅乾製作 理論與實作	餅乾製作理論	學科	2	R301 R303	楊書瑩
7/24(一)	11：00- 17：00	餅乾製作 理論與實作	巧克力披覆甜餅乾(乙) 長條狀奶油鬆餅(乙) 果醬夾心蛋糕餅(乙)	術科	6	R301 R303	陳弘文
7/25(二)	09：00- 17：00	餅乾製作 理論與實作	裝飾薑餅(乙級) 雙色花樣冰箱小西餅(乙) 麩皮蘇打脆餅夾心餅乾(乙)	術科	8	R301 R303	陳弘文
7/26(三)	09：00- 17：00	餅乾製作 理論與實作	裝飾奶油小西餅(乙) 奶油蘇打餅乾(丙) 奶油椰子餅乾 (丙)	術科	8	R301 R303	陳弘文
7/27(四)	09：00- 17：00	餅乾製作	葡萄乾燕麥紅糖小西餅(丙)	術科	8	R301 R303	吳昆崙

		理論與實作	調味小西 (丙) 瑪琍牛奶餅乾(丙) 奶油小西餅(丙)				
7/28(五)	09 : 00- 17 : 00	餅乾製作 理論與實作	密蘭諾 杏仁脆片 蜜妮小西餅 浮令甲	術科	8	R301 R303	林中孝
7/29(六)	09 : 00- 17 : 00	餅乾製作 理論與實作	奶油貓舌小西餅(丙) 巧克力杏仁(擠花心型) 馬卡龍 法式杏仁小西餅	術科	8	R301 R303	吳昆崙