

105 年度麵包烘焙丙級術科檢定輔導班招生簡章(2016)

一. 課程內容

1. 根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. 為協助學員順利取得烘焙丙級證照，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，共七項產品組合。

二. 上課方式、地點

1. 上課方式：以每組 3-4 人之分組方式進行，由老師示範教學。
2. 開班方式：預定開 1 班，預計收 15-20 人。每天 8:10-15:10 七小時，做二項產品。
3. 預定開班日期：11/5, 11/12, 11/19, 11/26, 12/3, 12/10, 12/17，7 個工作天。
4. 上課地點：嘉藥餐旅大樓烘焙教室(R301)。
5. 授課教師：周政輝老師。

三. 報名方式：

1. 現場報名，請至餐旅系找李佳貞助教或周政輝老師處(QS509-2)報名，額滿為止。
2. 報名日期：即日起至 **105.10.31** 止。報名後恕不退費。
3. 報名時請繳交：(1) 報名表 (2)報名費，限收郵政匯票或支票，戶名【**嘉南藥理大學**】。
4. 報名人數若不足 15 人時，不開班。

四. 報名電話：李佳貞 0983951989；或 06-2664911 轉 3000 周老師。