

敏實科技大學推廣教育中心-證照輔導班簡章

課程名稱	麵包丙級證照輔導班	
課程目標	近年政府推廣證照的普及，無論是想要創業或是就業，烘焙產業都需要有一張基本的技術士證照在手，課程以輔導學員考取烘焙食品-麵包類丙級技術士考試內容為主，會從各種烘焙食材的認識及產品特性的了解，烘焙器具的使用於保養、學習烘焙百分比的計算、食品安全衛生觀念的建立、建構學員基礎烘焙觀念，透過證照教學多年經驗豐富的講師示範教學及學員分組實際操作烘焙麵包丙級檢定的產品製作，課程結束會對產品進行精闢的講評與技巧解析，考場動線的分析的講解可以使學員了解麵包證照檢定的規範與應試技巧，使決定參加技能檢定考試的考生可以加強練習順利在最短時間考到證照，讓受訓學員可以達到技術士丙級的基本水準。	
參加資格	1.對烘焙食品製作有興趣的學員 2.對獲得第二專長有興趣的學員 3.對於想要自己動手做安心食物的學員 4.想要報考技術士檢定烘焙食品麵包類的學員	
上課日期	2023 年 4/30 5/7 5/21 5/28 6/4	
開課人數	每班 15 人 (10 人以上開課)	
開課地點	敏實科技大學學院樓二樓創意烘焙教室	
開課期間	每週日 09：00~16：00 共計 35 小時	
每人收費	9,900 元 ※在校學生 8 折，本校校友 9 折，本校教職員工 7 折優惠。(內含課程講義、操作材料費，不含檢定費用)。	
課程及師資陣容		
一、課程大綱		
次別	授課大綱	備註
1	烘培食品概論、技能檢定產品分類、原料特性、製程解說及分析、烘培配方計算，奶酥甜麵包的製作:教師先行示範，同學們分組實務操作	學院樓二樓創意烘焙教室
2	圓頂奶油土司、布丁餡餐包的製作:教師先行示範，同學們分組實務操作	學院樓二樓創意烘焙教室
3	圓頂葡萄乾土司麵包、橄欖型餐包的製作:教師先行示範，同學們分組實務操作	學院樓二樓創意烘焙教室
4	山形白土司、紅豆甜麵包的製作:教師先行示範，同學們分組實務操作	學院樓二樓創意烘焙教室

5	技術士檢定模擬考測試:學員每組任選一個 檢定題組模擬測試練習，一梯次		學院樓二樓創意烘焙教室
二、師資陣容			
編號	教師名稱	教授時數	學 經 歷
1	石 英 懿	35	新竹老爺酒店點心房主廚
課程要求	因為是檢定課程，同時配合學校專業教室管理辦法，學員需配合檢定需求自備標準白色網帽，白色廚服及圍裙，上課期間須穿著黑色長褲，防滑包鞋(禁止穿短褲、拖鞋和涼鞋)，為響應環保不提供產品打包塑膠袋，請學員自備環保容器將自己製作的愛心麵包帶回家。課程可以拍照但禁止錄影,請大家配合。		
繳費說明	※確定開班後，將以手機簡訊通知繳費。無須預先繳款。 現金繳費：請備齊報名表相關證件於上課時間至本校推廣教育中心繳交。		
退費事項	1.若因報名人數不足無法開班，本中心將保留不開班之權利，並退還已繳之全額費用。 2.於開課後，完成報名繳費之學員，若因故無法上課者得依下列標準退費： (1)學員自報名繳費後至實際上課日前退學者，退還已繳學分費、雜費等各項費用之9成。 (2)自實際上課之日算起未逾全期三分之一者退還已繳學分費、雜費等各項費用之半數。 (3)上課時間已逾全期三分之一者，恕不接受退費申請。 (4)若已繳代辦費者可全額退還，但已購置成品者，僅發給成品。		
注意事項	1.考試日期：模擬考後依最近考照日期之考場報名參加檢定考試。 2.本實作課程會分組操作，每組3-4人，器具也會以"組"為單位，需大家共用器材，請妥善保養維護各組器具，如有偷竊、破壞、毀損等情事，除取消其研習資格外，並依法究辦，並請配合每堂下課器具點收及環境清潔工作(如未有確實執行清潔工作者及開課後擾亂課程秩序者，予以退訓，並不予退還學費)。 3.本課程因校內活動或教室消毒及管線維修等不可抗拒因素，如需變更師資、課程時間等造成的不便，敬請見諒。 4.課程恕不接受試聽及旁聽，學員請勿攜帶孩童或家人朋友來上課或進入實習教室，以免發生危險。 5.如遇不可避免之天災(如：颱風)，則依照新竹縣政府公告確定是否上課;如公告"停止上班"則停止上課，擇期補課。 6.本教室內一律禁止吸煙，在課程期間有吸煙行為者給予退訓，不退還任何費用。		
聯絡資訊	課程內容諮詢電話：(03)5927700- 3203 林宜慧老師 報名問題諮詢電話：(03)5927700- 2246 何信賢主任		