

臺北市私立滬江高級中學 106 年度成人教育春季班課程表

課程名稱：烘焙丙級麵包技術士證照班

指導老師：黃意閔老師

人數上限：24 人

課程費用：6000 元

上課時間：3/1(三)至 6/13(三)每週三 1800-2150

上課週數：16 週

週次	日期	授課內容
第 1 週	3/1(三)	烘焙概論及計算、紅豆甜麵包(18 個)
第 2 週	3/8(三)	圓頂葡萄乾吐司(4 條)、奶酥甜麵包(18 個)
第 3 週	3/15(三)	圓頂奶油吐司(3 條)、橄欖形餐包(24 個)
第 4 週	3/22(三)	山形白吐司(2 條)、布丁餡甜麵包(18 個)
第 5 週	3/29(三)	圓頂奶油吐司(3 條)、橄欖形餐包(24 個)
第 6 週	4/5(三)	圓頂葡萄乾吐司(4 條)、布丁餡甜麵包(18 個)
第 7 週	4/12(三)	圓頂奶油吐司(3 條)、奶酥甜麵包(18 個)
第 8 週	4/19(三)	山形白吐司(2 條)、紅豆甜麵包(18 個)
第 9 週	4/26(三)	術科模擬考試(一)
第 10 週	5/3(三)	圓頂奶油吐司(3 條)、橄欖形餐包(24 個)
第 11 週	5/10(三)	圓頂葡萄乾吐司(4 條)、布丁餡甜麵包(20 個)
第 12 週	5/17(三)	圓頂奶油吐司(3 條)、奶酥甜麵包(20 個)
第 13 週	5/24(三)	山形白吐司(4 條)、紅豆甜麵包(18 個)
第 14 週	5/31(三)	圓頂葡萄乾吐司(4 條)、奶酥甜麵包(18 個)
第 15 週	6/7(三)	圓頂奶油吐司(3 條)、橄欖形餐包(32 個)
第 16 週	6/13(三)	術科模擬考試(二)