

中國科技大學研究發展處推廣教育組

課程簡章

目的	培育新住民或二代專業烘焙技能						
參加對象	新住民或二代						
內容 期別	課程名稱	預計開課時間				時數	
	新住民時尚品味烘焙班	111/04/24 至 111/05/22 每週日 9:00-12:00、13:00-16:00 (達開班人數 12 人即開班)				30	
學費	原價\$15,000 新住民或二代優惠價\$9,000						
師資	※張金印老師 學歷:中華大學科技管理博士學位學程博士 專長: 1. 各式烘焙食品製作及研發; 2. 烘焙食品專業證照輔導; 3. 中式麵食製作及證照輔導; 4. 麵包製作教學; 5. 西點蛋糕及甜點製作教學; 6. 手工餅乾製作教學 經歷: 台北希爾頓飯店、凱撒大飯店 點心房副主廚(20 年資歷) 譯著: 菜單設計-五南圖書; 採購與成本管理-五南圖書, 台北市						
課程說明	日期	授課時間	時數	課程進度/內容	學/術科	授課教師	授課地點
	4/24	09:00-12:00 13:00-16:00	6	湯種無花果麵包 檸檬輕乳酪蛋糕 古典桃酥	術科	張金印	健心館 202 烘焙教室
	5/1	09:00-12:00 13:00-16:00	6	莓果核桃歐式麵包 淑女酥皮泡芙 丹麥奶酥餅乾	術科	張金印	健心館 202 烘焙教室
	5/8	09:00-12:00 13:00-16:00	6	多穀物田園麵包 巧克力戚風蛋糕捲 古典棋格餅乾	術科	張金印	健心館 202 烘焙教室
	5/15	09:00-12:00 13:00-16:00	6	大地全麥吐司 奶油水果蛋糕 義式檸檬塔	術科	張金印	健心館 202 烘焙教室
	5/22	09:00-12:00 13:00-16:00	6	奧力岡香料麵包 桂圓雪茄蛋糕 繽紛馬卡龍	術科	張金印	健心館 202 烘焙教室
訓練方式	以示範教學、實務操作練習等教學方式, 加強學員純熟的技能						
上課地點	中國科技大學新竹校區健心館 202 烘焙專業教室						

報名期間	即日起至 111 年 04 月 15 日截止
報名繳費方式	※確認達開班人數及優惠身分後，再行繳交學費(請於指定日期內繳交，若開班前學員因故未完成繳費，本班將因成本考量無法開班)。開班人數因成本估算每班不同，將由本組以 E-mail 通知繳費。優惠身分成本估算每班不同，請參閱各班簡章收費說明，符合優惠身分者，敬請繳交佐證文件經本組承辦窗口確認金額後再行繳費。 1.至本校繳交現金：台北校區【台北校區格致樓 810 室】或新竹校區【新竹校區涵德樓 306 室】 2.若無法親自辦理 A.以匯款或 A T M轉帳繳交 銀行：台灣土地銀行文山分行 戶名：財團法人中國科技大學帳號：093-005-08327-1 (銀行代碼：005) *繳交後請 mail 相關資訊至報名窗口，並記得備註姓名及報名班別(例如：王小明-UI/UX 線上課程班) B. 以  支付，請掃描 QR Code：  交易完成請提供交易序號、姓名、支付日期、支付金額、報名班別，以利對帳。 報名台北校區課程 E-mail 至:cec1@cute.edu.tw 報名新竹校區課程 E-mail 至:career3@cute.edu.tw
現場報名時間及地點： 週一至週五 09:00~12:00；13:30~17:00 台北校區研發處推廣組（格致樓 810 室） 新竹校區研發處推廣組(涵德樓 306 室) 洽詢專線： 台北校區研發處推廣組（02）2931-3416 轉 2608 林宥均小姐 新竹校區研發處推廣組（03）699-1111 轉 1032 楊宜珊小姐 相關網站：進入推廣教育組網頁查詢相關課程與報名資料 本校地址： 台北校區 116 台北市文山區興隆路三段 56 號（近捷運木柵線萬芳醫院站附近） 新竹校區 303 新竹縣湖口鄉中山路三段 530 號（近台鐵北湖站附近）	
備註	1.學員自報名繳費至實際上課日前退費者，退還已繳學分費之九成，自實際上課之日算起未逾上課時數 1/3 者，退還已繳學分費之百分之五十，在班時間已逾上課時數 1/3 者，不予退費。 2.因故未能開班上課，退還已繳全額費用，退費作業期程約為 3 週。 3.依據教育部專科以上學校辦理推廣教育，為維護學員上課安全，若人事行政局已公告停課，本校即停止上課，該課程結訓日期順延一週。

