

# 台灣首府大學 110 學年度第 1 學期辦理推廣教育開班簡章

課程名稱	下午茶甜點系列-千層蛋糕專修班(一) 1. 伯爵焦糖蘋果千層蛋糕 2. 焙茶千層蛋糕	班別	<input type="checkbox"/> 學分班 <input checked="" type="checkbox"/> 非學分班 <input type="checkbox"/> 政府委託 <input type="checkbox"/> 公辦班 <input checked="" type="checkbox"/> 自辦班 <input type="checkbox"/> 其他
計畫主持人	李又貞	計畫協同主持人	
開課單位	推廣教育 烘焙系		
開課依據	依據教育部「專科以上學校推廣教育實施辦法」		
上課日期	自 111 年_1_月_15_日至 111 年_1_月_15_日，每週六上午 9:00-15:00，每次_6_小時、總時數_6_小時。		
上課地點	台灣首府大學 _1_樓(B102)		
課程目標	伯爵焦糖蘋果和焙茶千層蛋糕，兩種不同的口味帶出千層蛋糕的變化性，焦糖蘋果搭配上法式伯爵杏仁蛋糕，焙茶千層裡面搭配上焙茶口味的布丁與焙茶香緹餡，豐富的內餡帶出千層蛋糕的口感與層次。		
招生對象	對學習製作千層蛋糕有興趣的人		
招生人數	1. 預計招收 15 人。 2. 1 班未達 15 人不予開班。		
授課師資 (請參考附件一)	請參考附件一		
課程大綱 (請參考附件二)	請參考附件二		
教學方式說明	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂講解 <input type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 示範教學 <input type="checkbox"/> 媒體教學法 <input checked="" type="checkbox"/> 其它_實際操作_		
收費標準	報名費 NT\$_____2100_____元/人(含材料費 NT\$_每人__735_元)		
優待辦法	無		
報名方式	1. 網路報名：以 Email 報名及現場報名為主。 2. 至台灣首府大學推廣教育中心網頁，下載報名表後寄至 <a href="mailto:tsuocea@tsu.edu.tw">tsuocea@tsu.edu.tw</a> 或傳真號碼：06-5712587 3. 現場報名請至 台灣首府大學 學生發展處推廣教育中心 (現場報名時間為週一至週五，上午 8：30-12：00 及下午 13：30-17：00。) 連絡電話：推廣教育中心專線 06-5717282		

繳費方式	<p>1. ATM 轉帳繳費 郵局：麻豆新生郵局（郵局代號 700） 帳號：0191383-0009425 戶名：財團法人台灣首府大學</p> <p>➤ 報名後若確定開班會再通知匯款，完成匯款後煩請撥打電話告知匯款人姓名。</p> <p>2. 現金繳費請至 台灣首府大學 學生發展處推廣教育中心 (繳費時間為週一至週五，上午 8：30-12：00 及下午 13：30-17：00。)</p>
經費預算表	(詳見附件三)
注意事項	<p>1. 學員完成報名繳交費用後，因故需退學者，依下列標準退費：</p> <p>(1)學員自報名繳費後至實際上課日前退學者，退還已繳學費等各項費用之九成。</p> <p>(2)自實際上課之日算起未逾全期三分之一者退還已繳學費等各項費用之半數。</p> <p>(3)開班時間已逾全期三分之一者，不予退還。</p> <p>(4)已繳代辦費應全額退還，但已購置成品者，發給成品。</p> <p>(5)本校因故未能開班上課，將全額退還已繳費用。每班若人數不足開班人數，則不開課並全額退費。</p> <p>(6)退費之費用，依規定退至報名者本人帳戶中。(郵局不扣匯費 30 元)</p> <p>2. 以上師資、課程內容、時間及場地等，本單位保留變更之權利。</p>

## 授課教師師資

開課單位：學生發展處

開設班別：下午茶甜點系列-千層蛋糕專修班(一)

1. 伯爵焦糖蘋果千層蛋糕 2. 焙茶千層蛋糕

姓名	學歷及相關證照 (學校、科系)	授課師資	時數	教授科目	工作經歷 服務單位
李又貞	1. 國立高雄餐旅大學餐飲創新研發碩士班畢業 2. 中式麵食加工-水調和麵類乙級技術士 3. 中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮乙級技術士 4. 中式麵食加工-發麵類乙級技術士 5. 烘焙食品-西點蛋糕麵包乙級技術士 6. 飲料調製乙級技術士 7. 中餐烹飪乙級技術士 8. 食品檢驗分析丙級技術士 9. 2017 韓國巧克力工藝師種子師資 10. 餐飲採購與供應管理師認證	<input type="checkbox"/> 校內兼任 <input checked="" type="checkbox"/> 校內專任 <input type="checkbox"/> 校外師資	6	1. 法式甜點製作 2. 歐式甜點與盤飾的製作 3. 藝術蛋糕裝飾/製作 4. 巧克力製作 5. 拉糖工藝製作	1. 台北聖瑪莉烘焙坊 2. 高雄品屋蛋糕店 3. 台北凱撒(前希爾頓)大飯店點心房 4. 高雄帕莎蒂娜烘焙坊 5. 高雄家樂福鼎山店烘焙部門 6. 新竹東泰高級中學餐飲科教師 7. 高雄市樹德家商餐飲科教師 8. 台灣首府大學烘焙管理學系講師

## 開授課程課表

**課程名稱：**下午茶甜點系列-千層蛋糕專修班(一)

1. 伯爵焦糖蘋果千層蛋糕 2. 焙茶千層蛋糕

☐ 學分班      ☒ 非學分班

**共計時數：**6

上課日期	上課時間	教學內容	授課老師	備註
1/8(六)	9:00-10:00	1. 焦糖千層餅皮的製作方式 2. 熬煮焦糖蘋果的技巧	李又貞	
	10:00-11:00	3. 焦糖香緹乳霜餡的製作方式 4. 煎千層餅皮的技巧方法	李又貞	
	11:00-12:00	5. 法式伯爵杏仁蛋糕的製作技巧 6. 伯爵焦糖蘋果千層蛋糕的組合技巧	李又貞	
	12:00-13:00	1. 焙茶千層餅皮的製作方式 2. 焙茶布丁的製作技巧	李又貞	
	13:00-14:00	3. 焙茶布丁的烤焙技巧 4. 焙茶香緹餡的製作方式	李又貞	
	14:00-15:00	5. 焙茶千層蛋糕的組合技巧 6. 千層蛋糕表面的裝飾技巧	李又貞	