



107年度第1期 非學分班課程簡章

| 單日速成班 |
| 第二專長研修班 |
| 教師職人進修班 |
| 專業證照培訓班 |
| 創意樂活班 |



3人同行或1人報3門課程9折



學員當日課程現場打卡，即送課程95折券

f FB上傳產品或課程照片 📍 打卡弘光科技大學

(所有優惠不得同時使用)

教師職人進修班

(以下實作課程含講師示範及學員實作，費用含材料、講義、保險)

107A003 天然酵母培養與應用 (麵包製作) 5月6日(日)、5月13日(日)、5月20日(日)
09:00-17:00(21小時)

\$8,800

Day1: 鵝油蔥花麵包、核桃奶酥、波蘿冰淇淋、歐式無花果、日式核桃。

Day2: 葡萄菌種養成、京都彎月羊角、日式和菓子(奶油捲、鹽漬櫻花紅豆、日式香草卡士達)、黑橄欖豚肉枝豆。

Day3: 天然酵母乳酪麵包、繽紛乳酪、帕馬森乳酪、煙燻乳酪燻雞、手捏薄皮番茄。



107A004 麵包專修 8月14日(二)、8月16日(四) 09:00-17:00(14小時)

\$6,500

Day1: 可頌3摺3次、咖啡可頌、丹麥焦糖蘋果、莎弗蘭起司豆。

Day2: 可頌4摺2次、丹麥咖哩、丹麥培根番茄、野莓黃冠花麵包。

107F026 港式點心 8月9日(三) 13:00-19:00(6小時)

\$1,800

臘味蘿蔔糕、鮮蝦腐皮捲、豉汁蒸排骨、蝦餃

107F027 主廚英文初階 5月14日(一)、5月21日(一)、5月28日(一) 13:00-16:00(9小時) \$1,500

適合基本單字者，將練習基本生活用語、職稱、食材、器具設備、廚房動作、基本對話，並採分組互動式對話演練。(含講義)

單日速成班



以下課程含講師示範及學員實作，費用含材料、講義、保險

情人節巧克力首部曲

107F007 \$1,000

3月3日(六) 09:00-12:00(3小時)
熔岩巧克力杯子蛋糕(個人成品數量:10個)

情人節巧克力二部曲

107F008 \$1,000

6月23日(六) 09:00-12:00(3小時)
八吋法式生巧克力塔(個人成品數量:1個)

造型翻糖蛋糕

107F013 \$1,100

4月21日(六) 09:00-13:00(4小時)
Poli、Tayo卡通車造型翻糖生日蛋糕
(個人成品數量:1個)

手作土鳳梨酥

107F014 \$1,200

5月12日(六) 09:00-13:00(4小時)
土鳳梨酥(個人成品數量:12個)

超級英雄造型便當

107F017 \$1,000

4月21日(六) 09:00-12:30(3.5小時)
卡通動物及英雄系列造型便當搭配、變換技巧老師示範共3款、學員實作2款。
學員請自行攜帶便當盒。

經典家常鹹派

107F009 \$1,000

3月24日(六) 09:00-12:00(3小時)
八吋洋蔥培根鮮蔬鹹派(個人成品數量:1個)

法式檸檬塔

107F011 \$1,100

4月14日(六) 09:00-13:00(4小時)
八吋法式檸檬塔(個人成品數量:1個)

草莓生乳酪蛋糕

107F010 \$1,000

5月5日(六) 09:00-12:00(3小時)
八吋草莓生乳酪蛋糕(個人成品數量:1個)

極品千層派

107F012 \$1,100

5月20日(日) 09:00-13:00(4小時)
八吋覆盆子香草千層派
(個人成品數量:1個)

經典義式料理

107F015 \$1,200

5月20日(日) 09:00-13:00(4小時)
雞肉蘑菇義大利麵、西班牙海鮮燉飯

總鋪師的中式料理

107F016 \$1,650

6月2日(六) 09:00-16:00(6小時)
三杯中卷、苦瓜鹹蛋、芋頭米粉湯、客家小炒、麻油雞飯

第二專長研修班

(下列課程費用已含材料、講義、保險)

107F018 月子套餐規劃師①	4月28日(六)-4月29日(日) 09:00-16:00(12小時)	\$2,500
產婦坐月子第一周餐點，包括早餐、午餐、晚餐及下午茶月子套餐規劃解說及示範實作		
107F019 月子套餐規劃師②	5月12日(六)-5月13日(日) 09:00-16:00(12小時)	\$2,500
產婦坐月子第二周餐點，包括早餐、午餐、晚餐及下午茶月子套餐規劃解說及示範實作		
107F020 月子套餐規劃師③	5月26日(六)-5月27日(日) 09:00-16:00(12小時)	\$2,500
產婦坐月子第三周餐點，包括早餐、午餐、晚餐及下午茶月子套餐規劃解說及示範實作		
107F021 月子套餐規劃師④	6月9日(六)-6月10日(日) 09:00-16:00	\$2,500
產婦坐月子第四周餐點，包括早餐、午餐、晚餐及下午茶月子套餐規劃解說及示範實作		
107F022 月子套餐規劃師(素食)	6月23日(六)-6月24日(日) 09:00-16:00(12小時)	\$2,500
蔬食料理，包括早餐、午餐、晚餐及下午茶月子套餐規劃解說及示範實作		
107F023 銀髮族膳食規劃師	5月19日(六)、5月20日(日) 5月26日(六)、5月27日(日) 09:00-16:00(24小時)	\$4,800
針對有高血壓、高血糖問題之長輩製備合適之飲食規劃4個套餐		
107A010 安心肉製品證照創業 (乾燥類)	7月21日(六)、7月22日(日)、7月28日(六)、7月29日(日) 8月4日(六)、8月5日(日) 09:00-16:00	\$8,500
肉酥、牛肉乾、豬肉乾、肉角、肉條以上品項示範及實作，含肉製品丙級調理類模擬考，開店計劃書撰寫、成本控管、採購及庫存管理，證照與創業一次滿足。		
107A011 安心肉製品證照創業 (調理類)	8月11日(六)、8月12日(日)、8月18日(六)、8月19日(日) 8月25日(六)、8月26日(日) 09:00-16:00	\$8,500
烤雞、鹽水鴨、叉燒肉、醉雞、燒腩、滷豬腳以上品項示範及實作，含肉製品丙級調理類模擬考，開店計劃書撰寫、成本控管、採購及庫存管理，證照與創業一次滿足。		
107F024 中式糕點創業	8月4日(六)、8月11日(六)、8月18日(六) 8月25日(六) 09:00-16:00(24小時)	\$5,200
烘焙計算、太陽餅、蛋塔、綠豆椪月餅、蛋黃酥、咖哩餃、古早味喜餅(冬瓜肉餅) 以上品項示範及實作，開店計劃書撰寫、成本控管、採購及庫存管理。		
107F025 中式早餐創業	6月3日(日)、6月10日(日) 6月24日(日)、7月1日(日) 09:00-16:00(24小時)	\$5,200
烘焙計算、蘿蔔絲酥餅、豬肉餡餅、油條、燒餅、蒸餃、蔥油餅示範及實作，開店計劃書撰寫、成本控管、採購及庫存管理。		

創意生活樂活班

107F028 音樂感官開發與嬰兒按摩	5月12-26日(六) 09:00-12:00(9小時)	\$4,200
透過音樂與按摩，全方位刺激感官系統，建立親子關係與溝通交流(贈送按摩應用手冊、音樂CD、高級按摩精油)		
107F029 音樂胎教輔療課程	4月14-28日(六) 09:00-11:00(6小時)	\$3,200
寶貝透過聲音的傳遞，進行親子交流互動，在母親肚子裡開始快樂學習(贈送孕產教養遊戲書、孕產成長手冊、音樂潛能CD)		
107F030 嬰幼兒親子按摩	4月22日-4月29日(日) 09:00-11:00(4小時)	\$1,600
按摩可刺激免疫系統、大腦神等，舒緩放鬆、建立依附感、透過按摩手法教學、按摩遊戲加強親子溝通(含講義)		
107F031 香氛芳療自我舒壓課程	5月5日(六) 09:00-12:00(3小時)	\$1,500
生活壓力讓我們變得緊繃，透過芳療課程，身心靈得到釋放，透過課程認識精油，自己DIY製作適合自己的精油(含DIY精油乙組、材料費、講義)		
107F032 幸福芳療互動式舒壓課程	6月2日(六) 09:00-12:00(3小時)	\$1,500
課程中介紹精油並DIY適合自己的精油，搭配穴道指壓、精油按摩，安排兩人一組，互動式舒壓按摩放鬆身心，歡迎兩人同行。(含DIY精油乙組、材料費、講義)		
107F033 當代金工飾品創作	4月28日-5月12日(六) 09:00-16:00(18小時)	\$2,800
體驗金工工藝之美，瞭解金工技法，手作自己的金作品-戒子、手環各乙組(含材料費、講義)		
107F034 巧手編織蔞草體驗(初階班)	5月12日(六) 09:00-12:00(3小時)	\$1,500
百年的文化技藝孕藏許多人的記憶，蔞草編織藝術讓生命有了新意義，課程教授編織技法，完成蔞草編織動物磁鐵、杯墊各乙組。(含材料費、講義)		
107F035 蔞草編織手作筆袋(進階班)	6月23-30日(六) 09:00-13:00(8小時)	\$3,600
蔞草俗稱「席草」，透過編織技藝，滿室飄散淡淡蔞草清香，課程中介紹蔞草編織文化，親手製作編織筆袋，百年傳統產業添增新生命力。(含材料費、講義)		





107A005

持證廚師8小時衛生講習 ① \$1,000

5月9日(三) 08:00-17:00(8小時)

適合執業廚師再進修者、餐飲食品產業之衛生管理人員或其他對餐飲衛生安全有興趣者，費用(含午餐、講義)。

107K001

中餐廚師基礎訓練班 ① \$8,100

4月22日-5月20日(日) 08:30-16:30(40小時)

全國檢定第1梯次

本校及發證第2梯

107K002

中餐廚師基礎訓練班 ② \$8,100

5月19日-6月23日(六) 08:30-16:30(40小時)

※6月16日停課

全國檢定第1梯次

本校及發證第2梯

欲報考中餐烹調軍食丙級者(須年滿15歲或國民中學畢業)、一般民眾。依技檢中心公告107年報檢者適用新考題內容，含菜單解析、考照流程、刀工、盤飾、2大題組各擇1小題示範實作、部分菜式老師示範、題組模擬考、廚服租借服務(費用含書籍講義、講義、保險)。午餐需代訂請於開課當日繳交350元。

107A009

基礎中式麵食加工-酥(油)皮糕(漿)皮類

全國檢定第1梯次

本校及發證第2梯

\$9,600

4月29日-6月3日(日)08:30-16:30(48小時)

欲報考中式麵食加工-酥油皮、糕漿皮類者，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，百分比計算、考照流程、酥(油)皮類及糕(漿)皮類製作原理及實作(8個產品)、自我練習、題組模擬考(費用含書籍講義、講義、保險)。午餐需代訂請於開課當日繳交420元。

107D009

保母單一級技術士說明會 ① \$4,100

3月17-25日(六)(日) 09:00-16:00(24小時)

本校及發證第1梯

107D010

保母單一級技術士說明會 ② \$4,100

6月2-10日(六)(日) 09:00-16:00(24小時)

全國檢定第1梯次

本校及發證第2梯

欲報考保母單一級技術士考試者，安全醫護區、遊戲學習區、清潔區、調製食物區，開放12區練習，各區之練習過程，全程有教師在旁指導。(費用含材料、講義、午餐)

107A006

營業場所衛生管理人員初訓班 ① \$1,600

5月16日(三) 08:00-17:00(8小時)

營業衛生相關法規介紹、傳染病防治、營業場所環境衛生管理、消毒法實作、測驗(費用含午餐、講義)

107A007

麵包基礎訓練班 ① \$6,100

5月19日-6月9日(六)08:30-16:30(32小時)

本校及發證第2梯

欲報考烘焙丙級-麵包類考試者，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，烘焙百分比計算、麵包製作原理及實作(共7個產品)(費用含書籍講義、講義、保險)。午餐需代訂請於開課當日繳交280元。

107B001

西餐烹調基礎訓練班 \$13,100

5月13日-6月24日(日) 08:30-16:30(56小時)

全國檢定第2梯次

欲報考西餐丙級者，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，菜單解析、考照流程、刀工、盤飾、3大題組各擇1小題示範實作、另擇2小題組示範、模擬考(費用含書籍講義、講義、保險)。午餐需代訂請於開課當日繳交490元。

107A008

烘焙食品進階班 \$27,100

8月19日-12月9日(日) 08:30-16:30 (120小時)

※9月23日、11月4日停課

全國檢定第3梯次

欲報考烘焙乙級-麵包西點蛋糕類者，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，烘焙百分比計算、麵包製作原理及實作、蛋糕製作原理及實作、點心製作原理及實作、自我練習、模擬考(費用含書籍講義、講義、保險)。午餐需代訂請於開課當日繳交1,050元。

107C004

照服員單一級技術士說明會 ① \$2,600

6月2-3日(六)08:00-17:30(日)08:00-12:30(12小時)

本校及發證第2梯

欲報考照服員單一級技術士考試者，生命徵象測量、成人異物硬塞急救法、成人心肺甦醒術、備餐、餵食及協助用藥、洗頭、衣物更換、會陰沖洗及尿管清潔、協助下床及坐輪椅，各區之練習過程，全程有教師在旁指導。(費用含材料、講義、午餐)

報名須知

- 上課地點：弘光科技大學(臺中市沙鹿區臺灣大道六段1018號)、公車專用道【弘光科技大學站】
- 報名方式：現場報名、點選QR-code網路報名或傳真報名。
- 繳費方式：請至推廣教育中心繳費(2,000元以上可刷卡)，或至郵局進行郵政劃撥。(帳號：22026721，戶名：弘光科技大學，請於劃撥單通訊欄上註明報名班別、姓名)，並將劃撥單傳真至04-26319280。
- 交通資訊：摩托車請停放於校門口附近停車格，汽車請至本中心網站文件下載區印製開課當天通行證，若為多天之學員請於課程首日進行申購停車證(請攜帶行照、駕照影本及500元)。
- 注意事項：
 - (1)為響應環保，請自行攜帶成品盒及餐具。
 - (2)專業證照類課程出席率達80%將頒發研習證書，請攜帶身分證確認身分後方可領取。
 - (3)進入烹飪及烘焙教室請穿著防滑鞋，請自行攜帶圍裙及帽子。
 - (4)課程中使用到刀具及高溫烹飪器皿，嚴禁兒童進入教室，避免發生危險。



線上報名



FB粉絲專頁



弘光科技大學 推廣教育中心 43302臺中市沙鹿區台灣大道六段1018號L104辦公室(位於7-11同棟大樓)

TEL: 04-26318652 分機6152-6153或專線04-26324907 FAX: 04-26319280

<https://ndu.hk.edu.tw/>

★本中心保留最後變更之權利