



# NTU SPECS

臺灣大學進修推廣部  
NTU School of Professional Education and Continuing Studies

## 國立臺灣大學進修推廣部推廣教育非學分班招生簡章

### 健康烘焙麵包研習班 第 1 期

#### 為想在家做出健康美味麵包的你所開設

鬆香軟潤的麵包是眾所喜愛的食物，吃得安心，就從自己製作烘焙麵包開始吧！本課程教導學員理解麵包製程及烘焙要點，並掌握酵母菌種培養及食材選用與搭配，讓您無須添購昂貴設備，只要使用居家烘焙器材，就可以為您自己及最重視的家人親友做出各式美味健康的麵包。

**授課老師：**賴喜美教授(臺灣大學農業化學系)

謝煒貞老師(前臺北城市科技大學專業技術級助理教授)

**課程目的：**了解麵包原料、酵母菌種、發酵歷程、烘焙要領、口味變化及儲存條件等對麵包成品之影響，學會親手製作、烘焙健康麵包之知識及技能。

**課程內容：**含課堂講授與烘焙實作課程。

※含2次實作課程，課後可帶回健康烘焙麵包成品。詳細課程請參閱【課程大綱】。

**招生對象：**凡對麵包製作有興趣者皆可參加。

**課程次數：**共 7 堂課，總計 24 小時。

**上課時間：**104 年 4 月 15 日起，每週三下午 1：30-3：30，共 5 次；

另有兩次實作課程，安排於 5/3(星期日)及 5/9(星期六)上午 9:30 至下午 16:30，課後全體學員需協助清理會場。(詳請參閱課程大綱)。

**上課地點：**【五次課堂講授】臺灣大學進修推廣部(臺北市羅斯福路 4 段 107 號)、

【5/3 及 5/9 實作課】臺北市職能發展學院烘焙教室(臺北市士林區士東路 301 號)。

**招生人數：**以 40 人為原則，將依照報名者繳費順序錄取至額滿為止。

未達 30 人得不開班。本部保留增額或不足額開班之權利。

**費用：**12,000 元。另材料費每人 700 元，於上課交給老師。

**學費優惠：**

**早鳥專案：**於 104 年 3 月 20 日前完成報名繳費者，學費優惠價:11,000 元

◎臺大身份優惠：本校校友、教職員工及本部舊生，每位可再折價 500 元。

◎愛心優惠價：滿 65 歲以上人士、身心障礙人士及低收入戶領有證明者，每位再折價 1000 元。

(註 1：如同時符合臺大身份優惠、愛心優惠，僅能擇一優惠使用)

(註 2：使用優惠者請於課前出示證明。)

**報名手續：**一律採線上報名，請至「臺灣大學推廣教育網」<http://training.dpd.ntu.edu.tw> 點選本期「健康烘焙麵包研習班第 1 期」進行線上報名步驟後並下載列印繳費單，並於三天內完成繳費手續。本課程將依照報名者繳費順序錄取至額滿為止。

**繳費方式：**詳細說明請參閱下載的「繳費須知」。完成繳費後請妥善保存繳費憑據。

**結業：**修業期滿，缺課次數未超過全期上課次數五分之一者，由本部核發推廣教育證明書。



# NTU SPECS

臺灣大學進修推廣部  
NTU School of Professional Education and Continuing Studies

**其他事項：**(1) 本班為研習班(非學分班)，不授予學分、學位證書及不發成績單。

- (2) 本課程可登錄公務員終身學習時數。
- (3) 本部有權保留課程變動及時間調整之權利，課程若有變更將會提前告知學員。
- (4) **學費退費規定：**學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，退還已繳學費之九成。自開班上課之日算起未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳學費之半數。開班上課時間已逾全期三分之一始申請退費者，不予退還。
  - (i) 申請退費必須附上收據正本及申請書，缺一不可，否則不予受理。
  - (ii) 本部退費係以支票開立，支票受款人依當時學費收據抬頭為主，若需更改支票受款人，須將相關切結書及同意書填妥並蓋公司大小章連同收據、申請書一併繳交始得辦理。
- (5) 本班無補課機制，課程均須於當期修習完畢。
- (6) 如遇天然災害(颱風、地震、洪水、豪雨)，台北市政府宣佈停課，當日課程原則上將另擇日補課乙次，惟時間須與任課老師協商後再行通知。
- (7) 學員於修習期間應遵守本部規定，如有不當行為或影響授課或影響其他學員之學習，經通知仍未改善者，本部得取消其修讀資格，且不予退費。
- (8) 經確定可上課之學員如經發現資格不符規定，或所繳證件有偽造、假借、塗改等事情，即取銷錄取資格或開除就讀資格，且不發給任何有關之證明。如係在取得後始發覺者，公告並勒令撤銷核發之推廣教育證明書。
- (9) 患有或疑似患有 SARS 或其它法定傳染病者，本部得拒絕其入學及上課。
- (10) 就讀本班不得辦理兵役緩徵。
- (11) 本簡章若有未盡事宜，本部保留得以隨時修改之權利。  
課程詳細內容洽詢電話：(02)2362-0502 分機 212 吳小姐。



## 健康烘焙麵包研習班第 1 期

### 課程大綱

- 授課教師：賴喜美教授(臺灣大學農業化學系教授)  
謝煒貞老師(前臺北城市科技大學專業技術級助理教授)
- 上課時間：104 年 4 月 15 日起，每周三下午 13:30-15:30，共 5 次；  
二次實作課為 5/3(星期日)及 5/9(星期六)上午 9:30 至下午 16:30，  
課後需全員協助清理會場。

日期	課程主題	內容說明	授課老師	授課地點
4/15(三)	麵包分類與烘焙計算	1. 烘焙科學與文化及歷史 2. 麵包分類介紹 3. 烘焙計算教學 4. 烘焙計算練習	賴喜美	臺灣大學 進修推廣部
4/22(三)	麵包製作—流程、原料與配方	1. 麵包製作原理 2. 麵包製作流程 3. 麵包製作原料 4. 認識原料及替換計算	賴喜美	臺灣大學 進修推廣部
4/29(三)	酵母與天然菌種製作 (葡萄種、魯邦種培養)	1. 麵包配方 2. 烘焙酵母 3. 天然菌種培養 4. 天然菌種製作(葡萄種、魯邦種培養)	賴喜美	臺灣大學 進修推廣部
5/3(日) <b>實作課</b>	<b>實作教學：</b> ● 鮮奶吐司 ● 多穀物麵包	1. 鮮奶吐司製作 2. 多穀物麵包製作 3. 天然菌種與酵母麵包比較 4. 產品解說及品評	賴喜美 謝煒貞	臺北市 職能發展學院 烘焙教室
5/6(三)	麵糰性質與麵包品質	1. 麵粉與麵筋性質 2. 麵糰性質、酵母發酵與麵包質地 3. 麵包品評方法 4. 市售麵包介紹與品評	賴喜美	臺灣大學 進修推廣部
5/9(六) <b>實作課</b>	<b>實作教學：</b> ● 全麥核桃吐司 ● 核果麵包	1. 全麥核桃吐司製作 2. 核果麵包製作 3. 天然菌種與酵母麵包比較 4. 產品解說及品評	賴喜美 謝煒貞	臺北市 職能發展學院 烘焙教室
5/13(三)	麵包貯存與人體健康	1. 麵包貯存及食用 2. 麵包營養分析 3. 全穀物產品趨勢 4. 乳糜瀉者之麵包選擇	賴喜美	臺灣大學 進修推廣部

※本部保留課程安排及師資調整異動之權利，授課日期、時間、地點或單元主題如有調整將會另行提前通知（或公告於本部 1 樓大廳課程電子看板）。