

【食品安全與食品烘焙研習班】

112年度教育部高教深耕計劃-健康民生資源分享



報名資格

業界人員、高中師生、社區民眾

優先錄取：偏鄉學校&弱勢族群(需檢附相關資料)



相關連結 <https://fst.hk.edu.tw>



活動地點

弘光科技大學-食品技藝大樓

食品烘焙檢定場-空間編號：F407



主辦單位 弘光科技大學食品科技系

課程名稱:認識反式脂肪酸與烘焙食品(A班)



活動時間

2023-05-27 (六) 8:30 報到~17:30

課程內容:認識反式脂肪酸與
實作 鮮奶土司、伯爵紅茶蛋糕、變身土司

課程名稱:食品安全生產管理與烘焙食品(B班)



活動時間

2023-06-03 (六) 8:30 報到~17:30

課程內容:食品安全生產管理與實作
伯爵葡萄乳酪貝果、培根蔬菜棒、巧克力莓果

立即報名



課程表

課程名稱:認識反式脂肪酸與烘焙食品(A班)

日期	時間	研習內容	主持人/主講人
05月27日 (星期六)	08:30~08:45	報到	
	08:45~09:00	開幕式及致詞	弘光科技大學食品科技系呂淑芬主任
	09:00 - 10:00	認識反式脂肪酸	弘光科技大學專任教師-李菁菁
	10:00 - 16:00	食品烘焙示範教學與實作 鮮奶土司、伯爵紅茶蛋糕、 變身土司	弘光科技大學專任教師-李菁菁
	16:00 - 16:30	測驗&檢討	弘光科技大學專任教師-李菁菁

課程名稱:食品安全生產管理與烘焙食品(B班)

日期	時間	研習內容	主持人/主講人
06月03日 (星期六)	08:30~08:45	報到	
	08:45~09:00	開幕式及致詞	弘光科技大學食品科技系呂淑芬主任
	09:00 - 10:00	食品安全生產管理	弘光科技大學專任教師-楊智偉
	10:00 - 16:00	食品烘焙示範教學與實作 伯爵葡萄乳酪貝果、培根蔬菜棒、巧克力莓果	弘光科技大學專任教師-楊智偉
	16:00 - 16:30	測驗&檢討	弘光科技大學專任教師-楊智偉