



澳門科技大學

MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

博雅學院

School of Liberal Arts

烘焙培訓課程

本課程已納入
教育局
持續進修發展計劃

課程簡介

本課程將涵蓋烘焙相關的主要原理論、常用食材介紹、常用工具介紹、烘焙須知、基本烘焙技法、裝飾品製法以及實踐練習。其中包括烘焙前的準備工作和產品的處理儲存，以及烘焙時間和溫度的控制。學員可從中學習烘焙技法，透過理論及實作練習，製作烘焙食品。

課程內容：

1. 主要原理論
2. 常用食材介紹，常用工具介紹
3. 基本烘焙技法（一），烘焙須知
4. 基本烘焙技法（二），裝飾品製法
5. 實踐練習：曲奇
6. 實踐練習：鬆餅
7. 實踐練習：批及撻
8. 實踐練習：蛋糕、餅食



教學對象 有興趣人士

證書 出席率達總課時 70% 並通過評核，可獲由澳門科技大學博雅學院發出的證書

報名地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座 6 樓 博雅學院

上課地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學（確實地點將於確認開課時以手機短訊通知）

上課日期 授課語言 廣東話

課程編號：2401140051-0	2024/5/25、6/1、6/8、6/15、 6/22、6/29、7/6、7/13	星期六 10:00-13:00	總課時 24 小時
-------------------	---	--------------------	-----------

*確認成班後透過短信形式另行通知

課程費用 學費：澳門幣 3,800 元 收生名額 16 人

材料費：澳門幣 720 元（材料費不包括在資助範圍內，學員須自付）

*** 報名注意事項 *** 報名時間：星期一至五(9:00 - 13:00;14:30-20:00) [公眾假期除外]

1. 首次報讀本院短期課程者，請先登入網上報名系統（網址：<https://scs.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do>）或掃描以下的 QR Code，選擇 <旅館及餐飲業> 類別，預先登記個人資料（不需上傳身份證），填妥資料後，待本院通知後，帶備身份證正、副本至本院辦理報名。
2. 所有費用一經繳交，恕不退還（本院取消開辦該課程除外）或轉讓。
3. 如課程報名人數不足，本院保留課程取消或延期的權利。
4. 如掃二維碼或無法用微信登錄報名系統，可以使用 Chrome 瀏覽器複製鏈接打開。



查詢 電話：8796 1998 電郵：sla@must.edu.mo

網頁：<https://www.must.edu.mo/sla/diploma-certificate-programs>

➤ 如欲收到本院之課程資料，可發電郵至 sla@must.edu.mo 並提供閣下之電郵地址，標題主旨為“加入通知群組”。

- 本院亦為機構/政府部門/學校等提供內部培訓，按各機構不同之要求(主題/時間/地點/對象)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。