

慶祝弘光50生日

**好禮雙重送**  
 ★ 凡報名課程且完成繳費就抽驚喜禮品乙份！(限量50份)  
 ★ 11/10前完成主打課程〔節慶限定〕、〔烘焙麵食〕、〔烹調料理〕  
 此3類課程報名繳費者 費用**9折優惠**、弘光教職員生**8折優惠**。

●專業證照類、創意生活類恕不配合此項活動  
 ●所有優惠不得併用

節慶派對  
 期間限定

**106F056 Thanksgiving 感恩節派對甜點**

\$1,250  
 11月18日(六) 08:30-13:00  
 南瓜慕斯蛋糕、閃電泡芙示範及實作  
 (含材料、講義、保險)。

**106F057 X'mas 聖誕節派對甜點**

\$1,500  
 12月16日(六) 08:30-13:00  
 巧克力生乳捲、草莓千層蛋糕示範及實作  
 (含材料、講義、保險)。

**106F058 經典塔派**

\$1,750  
 12月3日(日) 08:30-13:00  
 培根蘑菇雞肉鹹派、酸甜蘋果花塔示範及實作  
 (含材料、講義、保險)。

**106F060 繽紛中式花酥**

\$1,000  
 12月10日(日) 09:00-12:00  
 以中式麵食酥油皮，製作花漾造型5款示範  
 及實作(含材料、講義、保險)。

**106F059 幸福翻糖入門**

\$1,500  
 12月17日(日) 09:00-16:00  
 裝飾工具介紹、奶油霜調製、花嘴運用，  
 6款杯子蛋糕裝飾(含材料、講義、保險)。

烘焙  
 麵食

**106F061 日式可愛造型便當**

\$1,300  
 12月9日(六) 09:00-16:00  
 卡通動物及英雄系列造型便當搭配、  
 變換技巧老師示範共4款、學員實作2款。  
 學員請自行攜帶便當盒(含材料、講義、  
 保險)。

**106F064 月子精緻藥膳料理**

\$2,600  
 12月2-3日(六)(日) 09:00-16:00  
 香酸牛肉佐小瓜、瑤柱芙蓉酪翡翠、鱸魚奶  
 湯燉木瓜、青瓜豚肉綢絲卷、淮山落花印雪  
 蹄、麻香乾鍋焗鳳片(含材料、講義、保險)。

烹調料理

**106F002 健康月子餐烹調**

\$8,100  
 11月7-23日(二)(四) 09:00-16:00  
 健康養生月子餐料理24道，從產後第1至4周  
 到哺乳期完整呵護產婦身體(含材料、講義、  
 保險)。

**106F062 經典港式點心**

\$1,850  
 12月13日(三) 13:00-19:00  
 臘味蘿蔔糕、鮮蝦腐皮捲、豉汁蒸排骨、  
 蝦餃(含材料、講義、保險)。

**106F063 臺灣夯小吃**

\$1,600  
 12月17日(日) 09:00-16:00  
 大腸麵線、蚵仔煎、肉圓、蔥油餅(含材料、  
 講義、保險)。

### 106K003 中餐廚師基礎訓練班③

\$8,100

10月28日-11月18日(六) 08:30-16:30

丙級菜式示範及操作，各題組擇一示範解析  
(含材料、講義、保險)。



### 106A008 西點蛋糕基礎訓練班

\$9,700

11月26日-12月17日(日) 08:30-16:30

烘焙百分比計算、西點蛋糕製作原理及實作，  
報考全國檢定第三梯者(含材料、講義、保險)。

### 106K005 中餐進階自我練習班

\$13,860

12月9-24日(六)(日) 08:30-16:30

適合已熟知中餐乙級檢定題組內容者，以模擬  
考方式進行題組練習，欲報考全國檢定第三梯  
者，練習內容含三大題組每個題組各2小題(含  
材料、講義、午餐、保險)。

### 106C002 照服員單一級技術士說明會②

\$2,600

12月9-10日(六) 08:00-17:30(日) 08:00-12:30

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。  
(含材料、講義、午餐)

### 106A007 麵包基礎訓練班②

\$8,100

10月28日-11月18日(六) 08:30-16:30

烘焙百分比計算、麵包蛋糕製作原理及實作，  
欲報考全國檢定第三梯者(含材料、講義、保  
險)。

### 106A002 持證廚師8小時衛生講習②

\$1,000

11月18日(六) 08:00-17:00

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)。

### 106A012 烘焙進階自我練習班②

\$5,100

12月31日-1月1日(日)(一) 08:30-16:30

適合已熟知烘焙乙級檢定題組內容者，以模擬  
考方式進行題組練習，欲報考全國檢定第三梯  
者，練習內容含每個題組各3項產品(含材料、  
講義、保險)，若需代訂便當請另繳120元。

### 106D011 保母單一級技術士說明會②

\$4,100

11月11-19日(六)(日) 09:00-16:00

安全醫護區、遊戲學習區、清潔區、調製食物  
區，各區之練習過程，全程有教師在旁指導。  
(含材料、講義、午餐)

### 106F037 創意毛線編織

特價2,000

11月18日-12月9日(六) 13:00-17:00

寒冬來襲，以鉤針方式學習編織手法，親手  
製作圍巾及帽子，手作心意暖意滿滿。  
(含講義，材料費另收500元)



### 106F014 嬰幼兒親子按摩②

\$1,600

12月3-10日(日) 10:00-12:00

按摩可刺激免疫系統、大腦神經等，並可  
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)。



## 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  
(若為多天學員請於報名表填寫申請停車證。)
- 注意事項：
  - 為響應環保，請自行攜帶成品盒及餐具。
  - 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。
  - 進入烹飪及烘焙教室請穿著防滑鞋。
  - 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