

大同技術學院-第三屆聖誕節糖塑工藝細工/麵包研討會

一、活動目的：

為掌握烘焙裝飾最新資訊，了解糖塑工藝菓子細工訣竅，以聖誕季節為主要授課裝飾主題舉行此研討會。活動內容以糖塑工藝細工及應景節慶麵包為著眼點，包括糖塑 cake pop 及歐式節慶麵包技巧，藉由本研習活動增進國內餐飲和烘焙管理相關科系學界與業界之技術及學術交流，提升此領域相關涵養，以茲培養廚藝烘焙專業人員。

二、主辦單位：大同技術學院 烘焙管理系

三、活動主持人：吳柏萱主任、楊玲惠老師

四、活動主講人：王穎愷老師、蔡芳農老師

四、參加人員：

大專校院及高中職餐旅觀光相關科系師生，對此領域有興趣之相關人士，名額 40 位(依報名順序，額滿為止)；全程參與本次研討會人員，將發予 18 小時研習時數證明。

五、活動日期：2017 年 11 月 25 日~ 26 日(星期六~日)。

六、活動地點：大同技術學院 (動態研習-嘉義市彌陀路 253 號 忠信樓 C209 示範教室、C106/C107 實作教室)

七、活動議程：

11 月 25 日 (第一天)

時 間	內 容	主 講 人
08:00~08:50	報 到	
08:50~09:00	開幕式	吳柏萱主任
09:00~11:30	糖塑工藝菓子動態研習(一) 1、主體製作 2、節慶糖偶	王穎愷老師
11:30~12:30	用餐/中午休息	
12:30~15:00	糖塑工藝菓子動態研習(二) 1、糖霜小偶配件製作	王穎愷老師
15:00~15:10	休憩時間	
15:10~18:00	糖塑工藝菓子動態研習(三) 1、邊飾/整體組合 2、產品修飾完成	王穎愷老師
1 8 : 0 0	經驗交流/研習心得分享	王穎愷老師
	糖塑工藝菓子細工研習會結束	

11 月 26 日 (第二天)

時 間	內 容	主 講 人
08:00~08:50	報 到	
08:50~09:00	開幕式	楊玲惠老師
09:00~11:30	史多倫麵包	蔡芳農老師
11:30~12:30	用餐/中午休息	
12:30~15:00	史多倫麵包，潘娜朵尼聖誕麵包	蔡芳農老師
15:00~15:10	休憩時間	
15:10~18:00	潘娜朵尼聖誕麵包	蔡芳農老師
1 8 : 0 0	經驗交流/研習心得分享	蔡芳農老師

八、活動費用：報名費**新台幣 2,000 元整** (糖塑工藝材料及訂製球狀玻璃成品盒 1 個)

由於使用食材較為特殊，需提前訂製，為確保大家權益，請於匯款完成後，請將匯款單，連同報名表一同寄回以確定報名完成(因有訂製品的部分，完成繳費後恕不退還，敬請見諒!!謝謝您!)

為求統一窗口，敬請各位參加人員匯入本系所開設帳號：

銀行：嘉義文化路郵局(代號 700)

戶名：大同技術學院烘焙管理系學生會吳柏萱

帳號：00510081902388

九、研討會報名表/報名表如下：

「大同技術學院-第三屆聖誕節糖塑工藝細工/麵包研討會」研討報名表

※請仔細填寫如有空白欄位恕不完成報名程序，如造成您的困擾敬請見諒!謝謝!※

服務單位		職稱			
姓名		性別	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女	任教科目
E-MAIL			行動電話		
服務單位校址			通訊地址		
報名資格	<input type="checkbox"/> 他校教師 <input type="checkbox"/> 本校教師 <input type="checkbox"/> 本校學生 <input type="checkbox"/> 他校學生 <input type="checkbox"/> 業界人士 <input type="checkbox"/> 其他_____				
<p>請注意!!</p> <p>課程中使用素材，含有訂製品繳費完畢確定報名後，無條件不予退回報名費。我同意(請打勾)<input type="checkbox"/></p> <p>※提供六~日中午用餐飯盒請勾選下列 葷食飯盒<input type="checkbox"/>素食飯盒<input type="checkbox"/>※</p> <p>一. 報名時間：即日起至 2017 年 11 月 15 日(週三)下午 17:00 止。</p> <p>二. 依報名順序優先，額滿為止。</p> <p>二. 通訊報名：請將報名表 E-mail：bmps05010@ms2.ttc.edu.tw 或傳真：05-2252393</p> <p>三. 聯絡人：大同技術學院 烘焙管理系 05-2223124 轉 870 或 871 系助理蘇琬尹小姐。</p> <p>四. 本校校址：嘉義市彌陀路 253 號。(烘焙管理系主辦)</p> <p>五. 有任何問題歡迎來電詢問。</p>					