

大同技術學院-聖誕乳酪霜糖塑研討會

一、活動目的：

為提昇對於蛋糕裝飾相關最新資訊，掌握聖誕乳霜花/糖塑細工訣竅，搭配聖誕季節為主要授課裝飾主題，本活動內容以聖誕乳酪霜花及糖塑為著眼點，其中包括糖塑裱花技巧及烘焙美學，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，提升餐飲管理相關科系學界素質及廚藝相關涵養，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

指導/協辦單位：安佳永紐台灣分公司

三、活動主持人：楊玲惠老師

四、活動主講人：莊淑媚老師、王穎愷老師

五、參加人員：

全國大專校院及高中職餐旅觀光相關科系領域教師，有興趣相關專業學術界人士，名額 30 位（依報名順序，額滿為止）；全程參與本次研討會人員，將發與 16 小時研習時數證明。

六、活動日期：2020 年 12 月 12/13 日(星期六、日)

七、活動地點：Ruby 夫人廚藝教室（動態研習-嘉義市 600 嘉義市西區遠東街 50 號實作教室）

八、活動議程：

12 月 12 日(第一天)星期六

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	聖誕乳酪霜花概念介紹	莊淑媚老師
11:30~12:30	用餐/中午休息	
12:30~15:00	聖誕乳酪霜花步驟與解說	莊淑媚老師
15:00~15:10	休憩時間	
15:10~16:40	聖誕乳酪霜花及變化的造型應用	莊淑媚老師
16:40~18:10	經驗交流/研習心得分享	莊淑媚老師
18:10	聖誕乳酪霜花研習會結束	

12 月 13 日(第二天)星期日

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	聖誕乳酪霜糖塑動態研習(一) 1、架構體製作 2、聖誕乳酪霜糖塑前置	王穎愷老師
11:30~12:30	用餐/中午休息	
12:30~15:00	聖誕乳酪霜糖塑動態研習 (二) 聖誕乳酪霜糖塑捏製	王穎愷老師
15:00~15:10	休憩時間	
15:10~16:40	聖誕乳酪霜糖塑動態研習 (三) 1、乳霜邊飾/整體組合 2、產品修飾完成	王穎愷老師
16:40~18:10	經驗交流/研習心得分享	王穎愷老師
18:10	聖誕乳酪霜花研習會結束	

九、活動費用：新台幣 2500 元(食材費用及訂製盒)

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，請將匯入帳號或匯款單，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：台灣銀行嘉義分行(代號 004)

戶名：大同技術學院

帳號：014001145486



十、研討會報名表：

「大同技術學院-聖誕乳酪霜花糖塑研討會」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_____				
請注意!!					
課程中使用素材，含有訂製品繳費完畢確定報名後，無條件不予退還報名費。 <input type="checkbox"/> 我同意(請打勾)					
※報名費含 12 日及 13 日中午用餐費用 <input type="checkbox"/> 葷食餐 <input type="checkbox"/> 素食餐 ※請麻煩勾選!!					
一.報名時間：即日起至 109 年 11 月 20 日(週五)下午 17:00 止。					
二.依報名順序優先，額滿為止。(一人限填一張)					
三.報名方式：一律採網路報名：ccps60521@ms2.ttc.edu.tw					
四.聯 絡 人：大同技術學院 烘焙管理系 05-2223124 轉 871 系助理 勞瑞業小姐					
五.本校校址：嘉義市彌陀路 253 號。(烘焙管理系主辦)					
六.有任何問題歡迎來電詢問。					