

大同技術學院-烘焙飲食文化創意研討會

一、活動主題及目的：

本研討會以創意與創新的烘焙應用製作喜慶生日宴會的烘焙小點，藉由本研習體驗活動增進國內烘焙相關科系學界與業界之技術及學術交流，提升烘焙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。活動有兩主題

主題(一): 多肉盆栽蛋糕

為提昇對於蛋糕裝飾相關最新資訊，掌握糖塑工藝菓子細工訣竅，搭配現在綠化療癒風潮為主要授課裝飾主題，如同多肉植物盆栽，放於室內供觀賞與心靈療癒，蛋糕底層以杯子蛋糕為主，上層以糖為原料，設計多肉菓子造型的盆栽。

主題(二): 燒菓子

燒果子類是常溫、小塊、方便取用享用之烘焙手指食品，因含水量較少，烤焙之下，產品較易於常溫下保存，賞味期限 7 天，可供消費者享用，近年來流行於市場上。本活動介紹創意創新燒菓子作品，教授製作過程與使用材料的應用。

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、林菓禹老師

四、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 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 16 小時研習時數證明。

五、活動日期：2016 年 9 月 24、25 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 C 棟 106/107 實作教室)

七、活動議程：

9 月 24 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	糖塑多肉技巧概念介紹及操作	王穎愷老師
11:30~12:00	用餐/中午休息	
12:10~15:00	糖塑多肉操作/盆栽蛋糕操作	王穎愷老師
15:00~15:10	休憩時間	
15:10~17:40	糖塑多肉上色/多肉盆栽組合	王穎愷老師
17:40~18:00	經驗交流/研習心得分享	王穎愷老師
18:00	糖塑工藝菓子細工研習會結束	

9月25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	燒菓子(1)技巧概念介紹及操作	林萆禹老師
11:30~12:00	用餐/中午休息	
12:10~15:00	燒菓子(2) 技巧概念介紹及操作	林萆禹老師
15:00~15:10	休憩時間	
15:10~17:40	燒菓子(3) 技巧概念介紹及操作	林萆禹老師
17:40~18:00	經驗交流/研習心得分享	林萆禹老師
18:00	燒菓子研習會結束	

八、活動費用：**新台幣 3000 元整 (含研習實作材料及作品盒)**

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下列帳號：

銀行：京城銀行嘉義分行(代號 0540043)

戶名：大同技術學院

帳號：004228008724

收到款項後，統籌繳入學校統一入帳，並由學校開立收據。

九、研討會報名表/報名表如下:

「大同技術學院-烘焙飲食文化創意研討會」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	☐ 男 ☐ 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	☐ 他校教師 ☐ 本校教師 ☐ 本校學生 ☐ 他校學生 ☐ 業界人士 ☐ 其他_____				
※報名費含 24 日中午用餐飯盒請勾選下列 葷食飯盒 ☐ 素食飯盒 ☐ ※					
一. 報名時間：即日起至 2016 年 9 月 16 日(週五)中午 12:00 止。					
二. 依報名順序優先，額滿為止。(一人限填一張)					
三. 報名方式：1. 採網路報名：bmps05010@ms2.ttc.edu.tw。					
2. 傳真：05-2252393					
四. 聯 絡 人：大同技術學院 烘焙管理系 05-2223124 轉 871 系助理蘇琬尹小姐。					
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。					