

檔 號：ACA0199
保存年限：3

經國管理暨健康學院 函

地址：基隆市中山區復興路336號
聯絡人：林欣緣
電子信箱：food@ems.cku.edu.tw
聯絡電話：(02)24372093
傳真電話：(02)24376209

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國99年9月10日
發文字號：經教字第0990006478號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：普通
附件：如文 (B-NEW.DOC、A.DOC，共2個電子檔案)

主旨：本校辦理北區技專校院教學資源中心分項計畫「4-4-F 輔導餐飲證照之研習」將於9~10月份舉辦烘焙乙級實務研習活動，請貴校同學踴躍報名參加並惠予公告，請 查照。

說明：

- 一、分項計畫之9~10月份活動系列，謹訂於：99年9月25~26日(星期六、日)與99年10月2~3日(星期六、日)，假本校至德樓烘焙教室，舉辦「輔導餐飲證照之研習-烘焙乙級證照訓練班」。
- 二、報名日期自即日起至9月21日(二)下午5點止，採線上報名方式，網址如下：<http://www.ctlc.ntut.edu.tw/>。
或將報名表(如附件)Mail至food@ems.cku.edu.tw或傳真至02-2437-3476
- 三、活動辦法、活動議程及報名表如附件。
- 四、相關活動資訊請洽詢本校食品保健系：林欣緣小姐
(02)2437-2093分機231

正本：北區技專校院教學資源中心、公私立大專校院
副本：本校教務處(含附件)、本校食品保健系(科)(含附件)

99/09/10 09:36:52 擬公告於本校文件公告系統，宣導週知。
=文陳閱後存=



專任助理 單書儀

秘書 徐錦文

教授兼 蕭文
教務長

教授兼 鄭健雄
教務處

99.年 9月10日暨收文總字第 0990010539 號



教務處



1/3

專任助理章

校長 黃桂蘭

裝

訂



線

2/2



北區技專校院教學資源中心－「4-4-F 輔導餐飲證照之研習」

4-4-F 輔導餐飲證照之研習

活動時間	99年9月25~26日及99年10月2~3日		
學校名稱			
姓名			
所屬系所			系所
聯絡電話		行動電話	
E-mail			
餐點	<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食		
備註	*採線上報名請至「北區技專校院教學資源中心」共享平台(網址： http://www.ctle.ntut.edu.tw/trc/index.jsp)， 或將報名表寄至 food@ems.cku.edu.tw 或傳真至(02)2437-3476 聯絡人：食品保健系 林欣緣 電話：(02)2437-2093 分機 231 Fax：(02)2437-3476		
烘焙 丙級 證照 黏貼			

3/9

専任助理

--	--

4-4-F 輔導餐飲證照之研習計畫活動辦法

- 一、活動宗旨：本計畫將以提升學生考取烘焙相關證照為設計目標，由本校提供標準之烘焙食品「術科檢定考場，與北區夥伴學校共同編撰教材及聘任教師，於假日至本校上課，讓參與之夥伴學校老師與已取得烘焙丙級證照的學生，藉此準備考取更進一級之專業證照；配合專業教材之設計與編撰，使教與學的執行得以制度化與價值化，於課堂中加強實習與實務之訓練，得以將所學的知識與實務相互印證，進而轉化為具有價值的實務能力，以提升學習價值。
- 二、指導單位：教育部技職司、北區技專校院教學資源中心。
- 三、主辦單位：經國管理暨健康學院。
- 四、承辦單位：經國管理暨健康學院 食品保健系
- 五、參加對象：北區技專校院教學資源中心夥伴學校具有烘焙丙級證照之老師與在學學生優先錄取，共計 36 名。
- 六、課程內容：烘焙乙級食品術科檢定課程，配合生動、活潑及多元化之實作及小組討論讓參與學生於授課老師引導之下，能藉由實作、配方調整、製程改善及小組討論，獲得相關產品改善及研發能力，更能讓參與之學生養成獨立思考之研發態度。
- 七、研習日期、活動主題、地點：

日期	時間	活動主題	講師	地點
9月25日 (六)	8:20~8:30	報到	蔡政融	經國管理暨健康學院 B208 產品研發室
	8:30~9:30	烘焙產品概論 (一)	楊永富	經國管理暨健康學院 B208 產品研發室
	9:30~12:30	烘焙實務操作- 菠蘿甜麵包、鮮奶 油玫瑰花戚風裝 飾蛋糕、三層式乳 酪慕斯	楊永富	經國管理暨健康學院 B210 烘焙教室
	12:30~13:00	午餐時間		B208 產品研發室
	13:00~17:00	烘焙實務操作- 菠蘿甜麵包、鮮奶 油玫瑰花戚風裝 飾蛋糕、三層式乳 酪慕斯	楊永富	經國管理暨健康學院 B210 烘焙教室

5/3

北區技專校院教學資源中心-4-4-F 輔導餐飲證照之研習



9月26日 (日)	8:20~8:30	報到	孫豫蘋	經國管理暨健康學院 B208 產品研發室
	8:30~9:30	烘焙產品概論 (二)	郭百村	經國管理暨健康學院 B208 產品研發室
	9:30~12:30	烘焙實務操作- 半月型牛角麵 包、裝飾海綿蛋 糕、雙皮核桃塔	郭百村	經國管理暨健康學院 B210 烘焙教室
	12:30-13:00	午餐時間		B208 產品研發室
	13:00-17:00	烘焙實務操作- 半月型牛角麵 包、裝飾海綿蛋 糕、雙皮核桃塔	郭百村	經國管理暨健康學院 B210 烘焙教室

日期	時間	活動主題	講師	地點
10月2日 (六)	8:20~8:30	報到	蔡政融	經國管理暨健康學院 B208 產品研發室
	8:30~9:30	烘焙產品概論 (三)	張國榮	經國管理暨健康學院 B208 產品研發室
	9:30~12:30	烘焙實務操作- 沙菠蘿麵包、巧克 力海綿屋頂蛋 糕、裝飾鬆餅	張國榮	經國管理暨健康學院 B210 烘焙教室
	12:30-13:00	午餐時間		B208 產品研發室
	13:00-17:00	烘焙實務操作- 沙菠蘿麵包、巧克 力海綿屋頂蛋 糕、裝飾鬆餅	張國榮	經國管理暨健康學院 B210 烘焙教室
10月3日 (日)	8:20~8:30	報到	蔡政融	經國管理暨健康學院 B208 產品研發室

6/9



8:30~12:30	烘焙實務操作- 辮子麵包、虎皮戚 風蛋糕捲、蘋果塔	張國榮	經國管理暨健康學院 B208 產品研發室
12:30-13:00	午餐時間		經國管理暨健康學院 B210 烘焙教室
13:00-16:00	烘焙實務操作- 辮子麵包、虎皮戚 風蛋糕捲、蘋果塔	張國榮	B208 產品研發室
16:00-17:00	問題研討	胡淑慧	經國管理暨健康學院 B210 烘焙教室

八、報名時間：即日起至 9 月 21 日下午 5 點止

報名方式：採線上報名請至北區教學資源中心共享平台

網址：<http://www.ctle.ntut.edu.tw/>

或將報名表寄至 food@ems.cku.edu.tw 食品保健系 林欣緣小姐

電話：(02)2437-2093 分機 231 Fax：(02)2437-3476

