

檔 號：RND0206
保存年限：5

電
子
公
文

大同技術學院 函

地址：600 嘉義市彌陀路253號
聯絡人：黃致菁
聯絡電話：(05)2223124
傳真電話：(05)2252393

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國103年10月29日

發文字號：同技院烘焙字第1030008751號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：附件一（更正8751.DOC，共1個電子檔案）

主旨：本校擬於103年12月20、21日舉辦「第二屆聖誕節糖塑工藝果子細工研討會」，敬請 貴校協助宣導、鼓勵相關教師與學生報名參加本項活動，並核予參加者公假，請 查照。

說明：

- 一、本活動依據「103年度中區技職校院區域教學資源中心計畫主軸二子計畫-職涯接軌教學精進計畫」辦理。
- 二、活動目的為增進國內烘焙管理相關科系與業界進行實務技術、學術交流，特辦理此活動，活動內容與報名表詳如附件。
- 三、本活動採網路報名，欲報名者請於103年11月21日前將報名表回傳，俾利辦理後續事宜。

正本：公私立大專校院

副本：本校烘焙管理系

103/10/31
09:30:43

擬辦：

- 一、將來文上傳本校公文系統，公告週知。
- 二、文陳閱後存。

校長簡宣博

約用助理員 許孟瑜
103.11.03

教授兼研發處 林佑昇

副教授兼研發處 施君興

代行爲

林佑昇



研究發展處

1/3

1111

大同技術學院-第二屆聖誕節糖塑工藝菓子細工研討會

一、活動目的：

為提昇對於蛋糕裝飾相關最新資訊，掌握糖塑工藝菓子細工訣竅，搭配聖誕季節為主要授課裝飾主題，本活動內容以糖塑工藝菓子細工為著眼點，其中包括英式糖花及糖霜刺繡技巧，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

三、活動主持人：楊玲惠主任、林東禹老師

四、活動主講人：王穎愷老師

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 48 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。

五、活動日期：2013 年 12 月 20 日 21 日(星期六、星期日)。

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 105 示範教室.106/107 實作教室)

七、活動議程：

12 月 20 日 (第一天)

時 間	內 容	主 講 人
08:00~08:50	報 到	
08:50~09:00	開幕式	楊玲惠主任
09:00~11:30	糖塑工藝菓子技巧概念介紹	王穎愷老師
11:30~12:30	用餐/中午休息	
12:30~15:00	糖塑工藝菓子步驟與解說	王穎愷老師
15:00~15:10	休憩時間	
15:10~17:40	糖塑工藝菓子調色及變化的邊飾造型應用	王穎愷老師
17:40~18:10	經驗交流/研習心得分享	王穎愷老師
18:10	糖塑工藝菓子細工研習會結束	

12 月 21 日 (第二天)

時 間	內 容	主 講 人
08:00~08:50	報 到	
08:50~09:00	開幕式	林東禹老師
09:00~11:30	糖塑工藝菓子動態研習(一) 1、主體製作 2、小天使糖偶捏塑	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、糖霜刺繡繪製 2、聖誕花卉繪製	王穎愷老師
15:00~15:10	休憩時間	
15:10~17:40	糖塑工藝菓子動態研習(三) 1、糖霜邊飾/整體組合 2、產品修飾完成	王穎愷老師
17:40~18:10	經驗交流/研習心得分享	王穎愷老師
18:10	糖塑工藝菓子細工研習會結束	

八、活動費用：新台幣 2300 元整 (含研習實作材料及訂製壓克力盒 30 cm×30 cm×30 cm一個)
 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：京城銀行嘉義分行(代號 0540043)

戶名：大同技術學院

帳號：004228008724

九、研討會報名表/報名表如下：

「大同技術學院-第二屆聖誕節糖塑工藝菓子細工研討會」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>※報名費含 20 日及 21 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 103 年 11 月 21 日(週五)下午 17:00 止。</p> <p>二.依報名順序優先，額滿為止。(一人限填一張)</p> <p>二.報名方式：一律採網路報名：arale522@ms2.ttc.edu.tw。</p> <p>三.聯絡人：大同技術學院 烘焙管理系 05-2223124 轉 870 系助理黃致菁小姐。</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>					