

檔 號：RND0179
保存年限：3

嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學 函

地址：71710 台南市仁德區二仁路一段60號

承辦人：吳昆崙

電話：06-2660172分機3600

傳真：06-3661599

電子信箱

：kunlun@mail.cnu.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國104年7月6日

發文字號：嘉餐字第1040004975號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明二（104D008638_104D2000671-01.DOC，共1個電子檔案）

主旨：本校餐旅管理系訂於104年8月10日起至21日止辦理「2015嘉藥酸老麵烘焙產品製作教師班(麵包班、饅頭班)」，敬邀貴校所屬人員參加並請惠允公(差)假出席，如說明，請查照。

說明：

- 一、課程期間：麵包班-104年8月10日至14日止；饅頭班-104年8月17日21日止。
- 二、檢送旨揭研習課程表與報名表，或請參閱網址
<http://www.dhrm.cnu.edu.tw/>，下載相關研習表件。

正本：全國各公私立大專校院、全國各公私立高級中學、全國各公私立高級職業學校

副本：本校研究發展處、本校餐旅管理系

104/07/06
14:59:36

校長 李孫榮

第二層決行

擬辦：

- 一、將來文上傳本校公文系統，公告週知。
- 二、文陳閱後存。

代決行爲

教授兼研發長楊德芳

104-07-07

約用助理員許孟瑜

104.07.07

教授兼研發長楊德芳

104.7.07

教授兼研發長楊德芳

104-07-07

第1頁 共1頁

104年7月6日暨收文總字第1040008956號



3283-8851

研究發展處

1/6





2015 嘉藥酸老麵烘焙產品製作教師班-麵包班課程表

地點：嘉南藥理大學 視聽教室(R303)與烘焙教室(R301)

課程大綱

日期	授課時間	課程名稱	課程進度/內容	學/術科	授課時數	授課地點	任課教師
8/10(一)	8:30~17:00	一、何謂天然酵母 二、酸菌對麵包之影響	a.微生物的基本概念 b.老麵中酵母菌與乳 c.酵母菌之發酵原理 d.乳酸菌對麵包製作功用	學科	2	R303	黃昕瑀
		實習一	一、多穀物麵包 二、葡萄乾核果麵包 三、香蕉巧克力麵包	術科	6	R301	謝煒貞
8/11(二)	8:30~17:00	老麵麵包製程解說	a.麵糰攪拌 f.整形 b.基本發酵 g.最後發酵 c.分割 h.裝飾與劃刀 d.滾圓 i.烤焙 e.中間發酵 j.冷卻	學科	1	R303	楊書瑩
		實習二	一、檸檬巧巴達 二、葡萄菌胚芽葡萄 三、伯爵鮮蘋果	術科	7	R301	楊世均
8/12(三)	8:30~17:00		小麥磨粉技術與酸老麵麵包之探討	學科	2	R303	陳澄漳
		實習三	一、酸種比士吉 二、酸種全麥法包 三、歐式紅莓麵包	術科	6	R301	陳澄漳
8/13(四)	8:30~17:00		酵母菌與乳酸菌特性對麵包品質影響	學科	2	R303	陳弘文
		實習四	一、巧克力花樣麵包 二、亞麻子蔓越莓麵包 三、裸麥蜂蜜麵包	術科	6	R301	陳弘文
8/14(五)	8:30~17:00		一、天然酵母製作控制因素 二、酸麵糰之香氣控制因素	學科	2	R303	楊書瑩
		實習五	一、大麥仁麵包 二、牛角麵包 三、胚芽堅果麵包	術科	6	R301	吳昆崙

※備註：

一、請穿戴規定服裝(網帽、廚服、圍裙、包鞋)。

2015 嘉藥酸老麵烘焙產品製作教師班-饅頭班課程表

地點：嘉南藥理大學 視聽教室(R303)與烘焙教室(R301)



課程大綱							
日期	授課時間	課程名稱	課程進度/內容	學/術科	授課時數	授課地點	任課教師
8/17(一)	8:30~17:00	一、何謂天然酵母 二、酸菌對麵包之影響	a.微生物的基本概念 b.老麵中酵母菌與乳 c.酵母菌之發酵原理 d.乳酸菌對麵包製作功用	學科	2	R303	黃昕瑤
		實習一	一、紫米桂圓包 二、巧克力爆漿包子 三、蔥燒烙餅	術科	6	R301	彭秋婷
8/18(二)	8:30~17:00	一、老麵麵包製程解說	a.麵糰攪拌 f.整形 b.基本發酵 g.最後發酵 c.分割 h.裝飾與劃刀 d.滾圓 i.烤焙 e.中間發酵 j.冷卻	學科	1	R303	楊書瑩
		實習二	一、乳牛造型饅頭 二、黑糖爆漿包子 三、雜糧果乾饅頭	術科	7	R301	孔建福
8/19(三)	8:30~17:00		小麥磨粉技術與酸老麵麵包之探討	學科	2	R303	陳澄漳
		實習三	一、香菇蛋黃肉包 二、如意花捲 三、蔓越莓鮮奶饅頭	術科	6	R301	陳澄漳
8/20(四)	8:30~17:00		酵母菌與乳酸菌特性對麵包品質影響	學科	2	R303	陳弘文
		實習四	一、山東饅頭(圓形) 二、白饅頭(刀切) 三、五穀雜糧饅頭(圓形) 四、菜肉包(捏花) 五、老麵糰製備(第二天使用)	術科	6	R301	陳弘文
8/21(五)	8:30~17:00		一、天然酵母製作控制因素 二、酸麵糰之香氣控制因素	學科	2	R303	楊書瑩
		實習五	一、麵龜 二、壽桃 三、南瓜饅頭(圓形) 四、動物造型創意包子	術科	6	R301	陳弘文

※備註：

一、請穿戴規定服裝(網帽、廚服、圍裙、包鞋)。



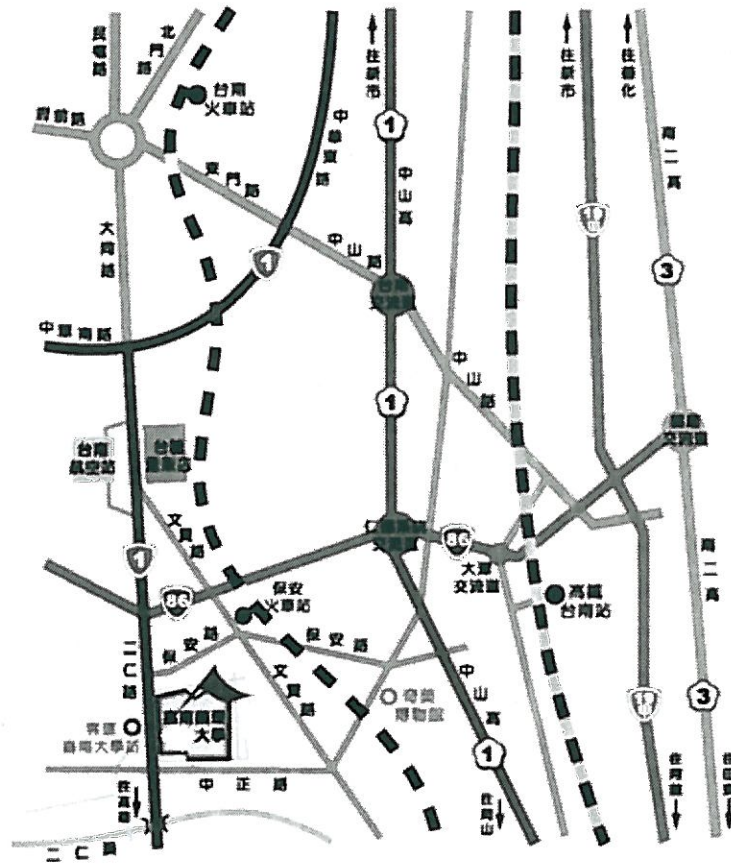
2015 嘉藥酸老麵烘焙產品製作教師班 報名表

編號：_____

姓 名		性別	男 ☐ 女 ☐
服務單位		職稱	
通訊地址			
聯絡電話	電話：()	傳真 號碼	
	行動：		
E-mail			
班 別	☐ 麵包班：2015 年 8 月 10 日(一)至 2015 年 8 月 14 日(五) ☐ 饅頭班：2015 年 8 月 17 日(一)至 2015 年 8 月 21 日(五)		
匯 (支) 票 號碼		報名 日期	104 年 月 日
備 註	■ 每班以 30 人為限，額滿為止。報名收件即日起至 104 年 8 月 5 日(三)截止。 ■ 提供課程講義、研習期滿特發研習證書。 ■ 報名繳費方式：限收郵政匯票或支票，戶名【嘉南藥理大學】。 欲參加「2015 嘉藥酸老麵烘焙產品製作教師班」者，請將報名表、匯(支)票，逕寄 71710 台南市仁德區二仁路一段 60 號 嘉南藥理大學餐旅管理系 黃奕權收，寄出後請電話至 06-2660172 確認，以確認報名手續。 ■ 傳真報名：06-3661599 或 E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw 註：(1)採通信報名者，請於本校網頁 http://www.dhrm.cnu.edu.tw/ 下載報名表 連同郵政匯票或支票以掛號郵件寄出。 (2)非例假日上班時間 9：00~16：00 受理報名。		

嘉南藥理大學

交通路線圖



1. 搭乘飛機: 由台南機場搭計程車約五分鐘至本校。
2. 搭乘高鐵: 高鐵台南站(沙崙)下車, 搭計程車由大潭交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約12分鐘至本校。
3. 搭乘火車: 由台南火車站南下約七分鐘至保安站下車, 步行約十五分鐘至本校。
4. 搭乘客運: 請搭高雄客運 8046號。詳細時刻請洽詢高雄客運台南站。
電話: 06-2219177。
5. 自行開車經由省道或高速公路:
 - (1) 由台南經台一線省道南下約二十分鐘, 即本校正門。
 - (2) 由高雄經台一線省道北上約五十分鐘, 即本校正門。
 - (3) 中山高(國道1號): 由仁德系統交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十分鐘至本校。
 - (4) 南二高(國道3號): 由關廟交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十五分鐘至本校。



校區配置圖

Campus Map



※本校園禁止車輛進入，來賓車輛請依箭頭指示前往北三停車場停車，再依指標至研習場地。

