

南開科技大學 民生學院 餐飲管理系

106年教學卓越計畫

A.3.5 精進院重點・生活創意跨領域學程方案(業)(延)

2017韓國鮮奶油蛋糕裝飾師資研習



一、舉辦目的：

為增進國際烘焙創意美學與烘焙工藝相互觀摩交流，特邀請近年揚名於烘焙工藝美學文化見長之韓國 WACS(世界廚師協會)成員之韓國食生活製菓協會會長 Mr Oh Byung-Ho 於 2017 年 7 月 10 日、11 日來台舉辦「2017 年韓國鮮奶油蛋糕裝飾師資研習」，將最新韓國蛋糕裝飾美學與先進交流分享，並透過二日種子師資研習課程，讓國內餐飲相關系科教師能將韓國鮮奶油蛋糕裝飾更有系統性融入課程教學。

二、主辦單位：南開科技大學餐飲管理系

(一般社團法人)韓國食生活製菓協會

(Korean Dietary Life & Bakery ,KDBA)

三、協辦單位：

中華專業技能訓練協會、南開科技大學餐管系學會、南開科技大學創意烘焙社
TRI 中華研究發展服務有限公司 網址: www.intledu.com.tw
台北辦公室 (02)2361-5269；台南辦公室 (06)205-2565

四、參加對象：全國各高職及大專院校餐飲相關系科教師及對韓國鮮奶油蛋糕裝飾有興趣者。

五、韓國協會簡介

(一般社團法人)韓國食生活製菓協會 1986 年設立是韓國勞動部指定的 19 項職業資格的發證機構，也是韓國 WACS (世界廚師協會, World Association of Chef*s Societies)一員。

韓國食生活製菓協會是烘焙工匠協會以烘焙工藝揚名國際，每年舉辦韓國餐飲烘焙大賽，該協會主辦韓國技能大賽預賽並訓練韓國國家代表隊參加各類世界烘焙工藝競賽連續八年得到世界烘焙金牌最多的國家。

六、研習內容(全程中文翻譯)

研習日期	課程大綱
<p>第一天 106年7月 10日(一) 9:00-16:00</p>	<p>韓國鮮奶油蛋糕裝飾簡介及示範：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 韓國最新蛋糕裝飾美學示範 2. 「韓國鮮奶油蛋糕裝飾」介紹 3. 「韓國鮮奶油蛋糕裝飾」講解 4. 「韓國鮮奶油蛋糕裝飾」示範實作 <ul style="list-style-type: none"> · 海綿蛋糕裁切出厚度一樣的三層蛋糕抹上鮮奶油後冷凍 · 製作三朵大小不同玫瑰花(含6片葉)裝飾 · 用簽名字體做出”生日快樂”
<p>第二天 106年7月 11日(二) 9:00-16:00</p>	<p>韓國鮮奶油蛋糕裝飾簡介及示範：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 韓國最新蛋糕裝飾美學示範 2. 「韓國鮮奶油蛋糕裝飾」介紹 3. 「韓國鮮奶油蛋糕裝飾」講解 4. 「韓國鮮奶油蛋糕裝飾」示範實作 <ul style="list-style-type: none"> · 海綿蛋糕裁切出厚度一樣的兩層蛋糕抹上鮮奶油後冷凍 · 製作珠寶盒裝飾 · 用簽名字體做出”母親節快樂”

七、授課教師: 韓國食生活製菓協會會長 Mr. Oh Byung-Ho 來台示範實作

八、研習日期：共計二天

研習日期：106年07月10(一)~11日(二)

九、研習地點：南開科技大學餐飲管理系烘焙教室

十、預計招收人數：25名

(校外人士預計招收10名，校內教師預計招收15名，含本系教師8人)

報名截止日：106年6月16日(五)止

十一、研習報名方式：

於報名截止日前E-mail或傳真報名表即可。

本專案計畫承辦人：翁欣慈小姐 專案電話：(049)2563489 # 2923

傳真：(049)2563317；E-mail：shaw@nkut.edu.tw

十三、預期效益：

透過二日研習課程，期使本校教師得以將韓國鮮奶油蛋糕裝飾更有系統地融入課程中教學。

報名表

研習班別		「2017 韓國(鮮奶油)蛋糕裝飾及杏仁膏蛋糕裝飾種子師資研習」					
姓名	中文				身分證字號		
	英文	(請參考護照，證書僅顯示 英文名字)			性別	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女
學 經 歷					出生日期	西元	年 月 日
服 務 單 位					行動電話		
		部 門			職 稱	聯絡電話	傳真電話
通 訊 地 址							
E-mail							
報 名 人		(簽章) 民國 年 月 日					