

2016 巧克力實務研習營-活動簡章

一、活動目的：

為提升巧克力研發能量並分享創新之成果，敬邀各校專家蒞校分享參加。

二、辦理單位

指導單位：國立台灣科技大學區域產學合作中心

主辦單位：南亞技術學院

三、活動時間：105 年 10 月 29 日(六) (8 小時)。

四、參加對象：全國大專院校教師及行政人員均歡迎報名參加，共 30 名。

五、活動地點：南亞技術學院 觀光餐飲大樓 4 樓 Q408 烘培示範教室 (桃園市中壢區中山東路三段 414 號)

六、活動費用：免費。

七、報名方式：

1. 報名日期：即日起至 105 年 10 月 21 日(五)下午 4 時止(或額滿為止)。

2. 報名方式：

線上報名，網址：https://websys.tiit.edu.tw/meeting_list.aspx

(研討會名稱：2016 巧克力實務研習營)

八、活動洽詢及報名確認：(03)4361070#9616 李致中老師。

九、主辦單位具活動各項內容調整之權利。

活動流程

10 月 29 日(星期六)

時間	主題	主持人/主講人
09:00~9:10	報到	
9:10~9:30	開幕致詞	南亞技術學院 邱英嘉 研發長 南亞技術學院 周璿薇 主任
9:30~10:00 (30 分鐘)	巧克力生成介紹	南亞技術學院廚藝系 周耀君 老師
10:00~11:30 (90 分鐘)	巧克力調溫示範	南亞技術學院廚藝系 周耀君 老師 台灣麥斯馬汀甜點技師 張子渝 師傅
11:30~12:00	生巧克力製程示範	南亞技術學院廚藝系 周耀君 老師 台灣麥斯馬汀甜點技師 張子渝 師傅
12:00~13:00	午餐交流	
13:00~14:30	三款 Bonbon 示範	南亞技術學院廚藝系 周耀君 老師 台灣麥斯馬汀甜點技師 張子渝 師傅
14:30~15:00	熱巧克力示範	南亞技術學院廚藝系 周耀君 老師 台灣麥斯馬汀甜點技師 張子渝 師傅
15:00~15:30	巧克力品嚐	南亞技術學院廚藝系 周耀君 老師 台灣麥斯馬汀甜點技師 張子渝 師傅
15:30~16:30	綜合研討與意見回饋	南亞技術學院廚藝系 周耀君 老師 台灣麥斯馬汀甜點技師 張子渝 師傅
16:30~17:00	頒發研習證書	南亞技術學院廚藝系 周耀君 老師