

# 【烘焙點心/中式點心製作與食品添加物使用】

111年度教育部高教深耕計劃-食品專業教育訓練人才培育計劃

主辦單位：弘光科技大學 食品科技系



報名資格

在職之社會人士(學生身分請勿報名)



相關連結 <https://fst.hk.edu.tw>



活動地點

弘光科技大學 食品技藝大樓

5/21(六) 烘焙檢定場 (F407教室)

5/22(日) 中式麵食檢定場(F303教室)

立即報名



03課程名稱:食品添加物使用與烘焙點心製作



活動時間：2022-05-21 (六)

08:30報到~16:30

課程內容：

- 1.食品添加物使用
- 2.冬瓜酥(烘焙乙級伴手禮)
- 3.生吐司



04課程名稱:食品添加物使用與中式點心製作



活動時間：2022-05-22 (日)

08:30報到~16:30

課程內容：

- 1.食品添加物使用
- 2.奶油酥餅(烘焙乙級伴手禮)
- 3.金魚蒸餃



# 課程表

## 03課程名稱:食品添加物使用與烘焙點心製作

日期	時間	研習內容	主持人/主講人
05月21日 (星期六)	08:30~08:45	報到	
	08:45~09:00	開幕式及致詞	弘光科技大學食品科技系呂淑芬主任暨所長
	09:00 - 10:00	食品添加物	弘光科技大學兼任教師-許珮綺 老師
	10:00 - 16:00	烘焙點心製作示範 教學與分組實作	弘光科技大學兼任教師-許珮綺 老師
	16:00 - 16:30	測驗&檢討	弘光科技大學兼任教師-許珮綺 老師

## 04課程名稱:食品添加物使用與中式點心製作

日期	時間	研習內容	主持人/主講人
05月22日 (星期日)	08:30~08:45	報到	
	08:45~09:00	開幕式及致詞	弘光科技大學食品科技系呂淑芬主任暨所長
	09:00 - 10:00	食品添加物	弘光科技大學兼任教師-許珮綺 老師
	10:00 - 16:00	中式點心製作示範 教學與分組實作	弘光科技大學兼任教師-許珮綺 老師
	16:00 - 16:30	測驗&檢討	弘光科技大學兼任教師-許珮綺 老師