



【和風甜點藝術-日式甜點手作班】 招生簡章



- 一、課程特色：
1. 鼓勵教師研習進修，增進教師對於實作課程的掌握及運用並提供教學經驗分享。
 2. 和菓子（日語：和菓子／わがし，wagashi）是指各種日本式的糖果、糕點和甜品冰品。由於特別講究手作工藝，和菓子被譽為「日本飲食文化中的花」。透過此次的學習製作，您將了解和菓子的奧秘，品味生活中的浪漫，並感受日本傳統甜點的獨特魅力。在輕鬆愉快的氛圍中，授課教師將帶領學員學習製作精緻和菓子的樂趣。
 3. 依規定完成結訓後，頒發本校「【和風甜點藝術】日式甜點手作班-推廣教育非學分班研習證書」。
 4. 課程結束後可將自製和菓子作品可帶回品嚐。
- 二、適合對象：
- ◎對日式甜點感興趣的初學者。
 - ◎希望深入了解和菓子文化的甜點愛好者。
 - ◎想要提升甜點製作技巧的學員。
 - ◎尋求有趣且富有創意活動的學員。
 - ◎希望提升實作課程之運用及經驗。
 - ◎歡迎親子共同參與課程
- 三、招生名額：20人以上成班，限量20-30名，額滿截止。
- 四、課程時間：**113年09月07日(六) 10:00~12:00 (合計2小時)**
(可登錄全國教師在職進修資訊網或公務人員研習時數2小時)
- 五、上課地點：國立彰化師範大學進德校區教學大樓5樓509教室
- 六、課程費用：新台幣1800元/人(內含材料費、包裝、工具租用費等。)
- 優惠方案：※08/30前早鳥享優惠課程費用優惠1,600元
※08/30前二人團報價，每人1,600元(需同時繳費)
(此優惠方案僅二選一)
歡迎親子一同參加!!~
- (注意事項:優惠方案彰師大進修學院保有隨時修改及終止本優惠方案之權利，如有任何變更內容將公布於本院官方網站最新消息，恕不另行通知)
- 七、報名步驟：線上報名，請至本校進修學院報名管理系統報名。如第一次報名，請先申請帳號。<https://aps.ncue.edu.tw/cee/index.php>受理報名至額滿為止。
- 八、繳費方式：承辦單位於開課前統一以 E-Mail 寄送繳費單通知繳款作業。請依繳費期限內下載列印，並於全國各地郵局、ATM 轉帳、四大超商等管道完成課程費用繳交，方完成報名手續。

[鍵入文字]



十三、課程單元：(如有調整課程及日期另行通知學員)

日期	時間	課程單元	時數	老師	上課地點
9/7	10:00-12:00	<ul style="list-style-type: none">● 在愉快的氛圍中認識唐和家和菓子● 了解日本和菓子文化● 了解和菓子的分類與造型設計理念● 老師將一步步示範，讓學員體驗製作上手手作和菓子，與現場即時回饋● 由老師引導製作和菓子細節，讓學員簡易上手● 完成作品後可將作品帶回品嚐	2	唐郡璞	教學大樓509教室

十四、師資介紹：

授課團隊	講師	簡介及專業
唐和家和菓子專業師資	唐郡璞 講師	<ul style="list-style-type: none">✓ 高雄藝菓和菓子工作室負責人✓ 2020.06.28-Miss J烘焙教室，開火菓子紫陽花、水無月課程助教✓ 2021.12.15 麥寮高中和菓子文化體驗課助教✓ 2021.04.11 TASAKI專場 VIP體驗(台中場)助教✓ 2021.04.16 TASAKI專場 VIP體驗(高雄場)助教✓ 2021.09.07高雄樹人醫專體驗課助教✓ 2022唐和家菓食班課程講師群✓ 2022.7.5桃園壽山高中和菓子講師✓ 2022.10.22台東專科學校和菓子體驗課程講師✓ 2023.01.24高雄鼎山家樂福新年和菓子體驗課講師✓ 2023.06.09東美院和菓子體驗課助教