



澳門科技大學  
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

持續教育學院  
School of Continuing Studies

本課程已納入  
教育局  
持續進修發展計劃

## 基礎糖膏裝飾課程 Certificate in Sugar Art

### 課程簡介

本課程主要教授如何利用翻糖打造常用的節慶蛋糕，如：生日、婚禮、週年慶典等。教學內容包括翻糖的調色保存方法、翻糖蛋糕的包裹技巧、布藝技巧、立體造型蛋糕的製作、卡通人偶製作技巧等。透過導師手把手教授學員如何製作立體的造型蛋糕、結婚蛋糕等。

### 課程內容：

- 如何製作、調色和保存翻糖膏
- 如何包裹不同形狀的翻糖蛋糕
- 如何使用創意飾板、捲邊器等工具裝飾蛋糕
- 翻糖布藝技巧，如蝴蝶結、布幔和日式布藝花之製作
- 卡通人偶製作
- 噴槍的使用
- 多層蛋糕的組裝結構



**教學對象** 有基本烘焙基礎或任何對甜品製作有興趣人士

**報名地點** 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座教學大樓 2 樓 持續教育學院

**上課地點** 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 - 廚藝學教學實驗室

**上課日期**

**授課語言** 廣東話

課程編號：1804270132-0	2018 年 11 月 3、10、17、24 日	週六 10:00-13:00 14:30-17:30	總課時 24 小時
-------------------	--------------------------	-------------------------------	-----------

**課程費用** 學費：澳門幣 3,740 元

**收生名額** 12 人

材料費：澳門幣 1,200 元（材料費不包括在資助範圍內，學員須自付）

**\* 報名注意事項 \* 報名時間：星期一至五(9:00 - 20:00)、星期六(9:00 - 13:00) [公眾假期除外]**

1. 首次報讀本院短期課程者，請先登入**網上報名系統**（網址：<https://scs.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do>）或掃描以下的 QR Code，選擇 **<旅館及餐飲業>** 類別，預先登記個人資料（不需上傳身份證），填妥資料後，帶備身份證正、副本至本院辦理報名。
2. 報讀者可以現金/本票或劃線支票（抬頭請寫“澳門科技大學持續教育學院”或“SCHOOL OF CONTINUING STUDIES MACAU UNIV. OF SCIENCE AND TECHNOLOGY”）繳付學費及材料費，**現金收費上限為澳門幣/港幣 5,000 元**。
3. 所有費用一經繳交，恕不退還（本院取消開辦該課程除外）或轉讓。
4. 如課程報名人數不足，本院保留課程取消或延期的權利。

**查詢** 電話：8796 1998 電郵：[scs@must.edu.mo](mailto:scs@must.edu.mo)

網頁：<http://www.must.edu.mo/scs/diploma-certificate-programs>

- 如欲收到本院之課程資料，可發電郵至 [scs@must.edu.mo](mailto:scs@must.edu.mo) 並提供閣下之電郵地址，標題主旨為“加入通知群組”。
- 本院亦為機構/政府部門/學校等提供內部培訓，按各機構不同之要求(主題/時間/地點/對象)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。

