澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY
博雅學院
School of Liberal Arts

本課程已納入
教青局
持續進修發展計劃

意式雪糕實務課程

課程簡介

導師會以簡授配合文字教授學員認識不同種類的雪糕品種和調配方法等，帶學員認識雪糕的世界的歡迎程度。展示一些制作冰淇淋的器具讓學員能了解制作的過程。導師還會以影片和簡報講解冰淇淋的推廣手法和管理。接下來用幾種冰淇淋讓學員親自去嘗試制作。當學員在制作過程中，老師會從旁指點，讓學員能適當改正，從而讓學員能更掌握技巧。課堂以導師示範講授和學員實操相結合。

課程大綱

1. 冰淇淋原理	6. 衛生守則
2. 冰淇淋品種及鑒賞	7. 冰淇淋店舖推廣策略
3. 世界冰淇淋市場	8. 冰淇淋店舖零售推廣工作坊
4. 冰淇淋工作坊	9. 冰淇淋配方
5. 工具及設備	10.零售店舖管理

對　　象　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 6 樓 博雅學院

上課地點　澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學（確實地點將於確認開課時以手機短訊通知）

上課日期　　**授課語言**　廣東話　　**收生名額**　17 人

課程編號：2101120221-0	2021 年 8 月開放登記 開課日期可參考報名系統	週六、日 14:30 – 17:30	總課時 28 小時
課程編號：2104130262-0			
課程編號：2104130265-0		週四、五 19:00 – 22:00	

*確認成班後透過短信形式另行通知

課程費用　澳門幣 $3,220　　**材料費**　澳門幣$1,100（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) [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://sla.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do）或掃瞄以下的 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. 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。
3. 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：sla@must.edu.mo

網頁：http://www.must.edu.mo/sla/diploma-certificate-programs

- 如欲收到本院課程資料，可發電郵至 sla@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/學校提供內部培訓，按機構不同要求(主題/時間/地點)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。