



揉糰捏圓玩創意-立體卡通造型湯圓

2021已邁入創意新“食”代，享受美食不僅要能吃得滿足，還要能吃得健康、吃得有 style 和獨特性！本課程跳脫傳統湯圓的原型，設計吸睛的造型湯圓，保留湯圓美味的口感，讓您自己親手製作各種造型湯圓搭配傳統湯圓一起食用，讓小朋友吃得開心，父母得到滿足，拍照打卡不怕撞景，吃出元宵全新樣貌和風格，表現出團圓和新意融合的新“食”代設計。

本課程邀請<易秀妮手作工作室> 陳芙盈老師，從認識材料、手工揉製、天然調色、塑型技巧、內餡製作到保存方法及烹煮方式，一連串完整製作流程教學，讓學員能清楚認識湯圓的製作流程和可塑性，作出吸引人目光，具藝術美感和口味的藝術造型湯圓，未來在家也可以自由發揮創意，設計各種造型湯圓，運用在學校家政課教學及安親課後照顧班暑假體驗課程，提升教學和學習的豐富性和視覺感。

- 適合對象：**
1. 對造型湯圓製作有興趣者。
 2. 學校老師及補習班教師欲置入教學者。

招生名額： 20名，額滿截止。

研習時間： 2021年02月21日(日)10:00~14:00(4小時) (不休中午)
(1天共4小時)

上課地點： 國立彰化師範大學進德校區教學大樓(開課前另行通知)

課程費用： 課程研習費用新台幣2,500元(含四種動物造型及兩個迎春金元寶)。
(兩人同行享優惠每人2,300元)。

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>)

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。

退費方式： 學員完成報名繳費後，因故申請退費，應依下列方式辦理：
(一) 學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，退還已繳學費之九成。自開班上課之日起算未逾總時數三分之一申請退費者，退還已繳學費之1/2。開班上課時間已逾總時數三分之一始申請退費者，不予退還。

(二) 已繳代辦費應全額退還。但已購置成品者，發給成品。

(三) 學校因故未能開班上課，應全額退還已繳費用。

注意事項： (一) 學員請著輕便服裝上課，請勿穿著拖鞋以避免活動進行時受傷。

(二) 本班為非學分班，學員出席課程達3/4(含)以上者，頒發推廣教育研習證書。

(三) 錄取之學員一律不得辦理保留資格。

(四) 每班報名人數如未達最低開班人數，本校保有不開班的權利，學員所繳報名費無息退還，不得異議。

(五) 如遇風災、地震或重大災害等不可抗力之因素所造成的停課事項，不列入扣除時數之要因(依正常時數計算)。

(六) 本校保有最終修改此招生簡章權利。

本簡章如有未盡事宜，悉依本校相關規定辦理；課程資訊如有相關異動，以本校網站公告為準，以上內容主辦單位有權更改相關活動內容。

聯絡方式： 國立彰化師範大學進修學院

住址：500彰化市進德路一號 教學大樓6F

電話：(04) 723-2105分機5424 洪先生



E-mail : hung1031@cc.ncue.edu.tw

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
110/02/21	10:00-14:00	基本材料的認識 造型湯圓完整製作流程 手工搓揉技巧 天然蔬果粉調色技巧 造型湯圓塑型技巧 內餡製作方式 煮湯圓技巧 湯圓保存方法

授課老師:

授課老師	專長
陳芙盈	易秀妮手作工作室 負責人及講師 2019國際婚禮文化創意藝術大賽 馬卡龍 金牌 2019國際婚禮文化創意藝術大賽 鳳梨酥 銀牌 2019國際婚禮文化創意藝術大賽 藝術饅頭 銅牌 各類甜點設計班 講師