

● 指導老師專長資格

★姓名：林曉瑜

★學歷(學校/系/所)：中華科技大學畢(建築工程系 室內設計組)

★經歷：(請條列如下)

中原國小甜點社社團老師

三之三幼兒園烘焙課專任老師

國立中央大學甜點夏令營講師

2025 烘焙食品丙級技術士(中式麵食發麵)

2020 年全國技能人大賽-造型饅頭銀牌

2019 烘焙食品丙級技術士(烘焙麵包)

勞動部勞動力發展署 桃竹苗分署 烘焙食品專業班 600 小時課程修畢

★相關社團專業資格證明：

(請務必檢附資格證明，如相關科系之畢業證書、全國競賽獎狀、教練證、教學證……等，或其他足以證明具該社團專業資格之證照，以及相關教學照片。)

	
烘焙食品丙級證照-麵包	烘焙食品丙級證照-中式麵食發麵
	
2020 年全國技能人大賽-銀牌(造型饅頭)	勞動部勞動力發展署 桃竹苗分署 烘焙食品專業班 600 小時課程修畢
	
教學成果照 社福團體甜點手作課程	教學成果照 桃園區團體班甜點手作課程

● 助理教師專長資格

★姓名：卓君蓉

★學歷(學校/系/所)：苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 幼保科

★經歷：(請條列如下)

1. 祥安國小甜點社團助教
2. 龍潭國小好玩DIY 社團助教
3. 2019 烘焙食品丙級技術士(烘焙麵包)
4. 勞動部勞動力發展署 桃竹苗分署 烘焙食品專業班 600 小時課程修畢

★相關證明：

(請務必檢附資格證明，如相關科系之畢業證書、全國競賽獎狀、教練證、教學證……等，或其他足以證明具該社團專業資格之證照，以及相關教學照片。)



烘焙食品丙級證照-麵包

勞動部勞動力發展署 桃竹苗分署
烘焙食品專業班 600 小時課程修畢



畢業證書

附件三

桃園市中壢區中原國小 115 學年度第一學期【創意手作魔法甜點社】

課程設計表

堂次	教學內容		備 註
1		可可 Q 餅 Q 彈麻糬餅皮與濃郁可可內餡，多層次口感一次滿足，是大小朋友都喜愛的經典甜點。	帶回成品：1 份 講義一份
2		彩虹凍飲 學習利用蝶豆花豐富的花青素會隨酸鹼值變色的天然特性，加上不同風味果汁調製夢幻漸層，如星空般的夢幻的粉紫、紅、藍色的百變飲品。	帶回成品：1 份 講義一份
3		焦糖夾心餅 香酥餅乾搭配濃郁焦糖夾心，學習焦糖與餅乾組合技巧，加上可愛造型，享受甜蜜滋味。	帶回成品：1 份 講義一份
4		桂圓米糕 結合桂圓香氣與 Q 彈糯米，體驗傳統古早味點心製作，感受溫暖樸實的美味。	帶回成品：1 份 講義一份
5		拿破崙蛋糕 酥脆派皮與香滑內餡層層堆疊，學習內餡製作及組裝技巧，完成精緻典雅的法式甜點。	帶回成品：1 份 講義一份
6		黑糖粉粿 學習製作黑糖粉粿技巧，製作 Q 彈滑嫩的傳統甜品，冰涼享用最消暑。	帶回成品：1 份 講義一份
7		OREO 蛋糕 人氣 OREO 餅乾融入蛋糕體中，製作香濃綿密的創意蛋糕，外觀與口感都令人驚喜。	帶回成品：1 份 講義一份
8		造型泡芙 運用香酥泡芙殼及鮮奶油，創作可愛造型泡芙，兼具趣味與美味。	帶回成品：1 份 講義一份
9		蕾夢塔 學習製作塔皮與製作酸甜的檸檬卡士達餡，利用花嘴擠出各種花型，就是一道經典酸 V 的檸檬塔。	帶回成品：1 份 講義一份
10		肉鬆雪貝蛋糕 鬆軟蛋糕搭配鹹香肉鬆與香濃芋泥內餡，鹹甜交織，呈現豐富口感層次。	帶回成品：1 份 講義一份
11		草莓奶酥吐司 香濃奶酥結合酸甜草莓風味，學習製作奶酥抹醬技巧，打造柔軟香甜的人氣點心。	帶回成品：1 份 講義一份

附件四

桃園市中壢區中原國小 115 學年度第一學期【創意手作魔法甜點社】

每生材料費明細

★需額外加收材料費之社團，請務必填寫，以作為審核參考；若無須加收材料費，則免填。

品 名	單位	數量	估 價		用途說明
			單價	總價	
烘焙食材	份	1	500	500	11 堂課
水果、鮮食、飲品類、冰塊	份	1	160	160	11 堂課
餅乾、蛋糕、泡芙、麵包、米	份	1	150	150	11 堂課
乳製品(牛奶、奶油、鮮奶油、煉乳..等)	份	1	140	140	11 堂課
包材(提袋、紙托、包裝袋、包裝盒、塑膠盒/杯、線材等)	份	1	120	120	11 堂課
製作工具(模具、工具)及衛生耗材(桌墊、湯匙、碗、手套、蛋糕刀、塑膠杯、衛生紙、擦手紙、抹布等)	份	1	100	100	11 堂課
其他(列印講義文件、資料袋、貼紙...等)	份	1	30	30	11 堂課
合 計				1200	