

附件三(必填)

● **指導老師專長資格**

姓名：林曉瑜

個人身分資料及教育背景：

經歷：(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，或其他足以證明具專業資格之證照)

	
<p>烘焙食品丙級技術士(麵包)</p>	<p>2020 年全國技能人大賽-銀牌</p>
	
<p>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</p>	<p>教學成果照 甜點花束-成人/親子班</p>
	
<p>教學成果照 幼兒園烘焙課</p>	<p>教學成果照 幼兒園烘焙課</p>
	
<p>教學成果照 幼兒園烘焙課</p>	<p>教學成果照 露營區手作課程</p>

附件四之 2(必填)

桃園市中壢區中原國小 111 學年度下學期【創意手作魔法甜點社】社團課程設計表

堂次	教學內容	備 註
1	 <p>水果方塊酥 夏日必學的水果方塊酥，學習奶油卡士達醬調製、層層堆疊，超簡單的日系甜點，學會後在家就能輕鬆做！</p>	帶回成品：1份 講義一份
2	 <p>日式大福 軟糯香甜、好吃不膩口的日本大福！軟糯香甜美味！</p>	帶回成品：1份 講義一份
3	 <p>仲夏水果寶盒 如何使用當季水果隨意變化，製作出最美味的寶盒超夯甜點，濃郁的風味讓孩子產生對自然的連結與敏銳度，輕易就能成為甜點大師。</p>	帶回成品：1盒 講義一份
4	 <p>造型湯圓 台灣民俗節慶，元宵、冬至，家家戶戶吃湯圓Q萌的造型湯圓自己做！孩子們自己動手做獨一無二的湯圓！</p>	帶回成品：1份 講義一份
5	 <p>花漾壽司 告訴你如何煮出好吃的醋飯、如何讓米飯變得五彩繽紛又營養，也詳細解說如何捏出不易散開的壽司，第一次做裝飾壽司也能馬上上手。</p>	帶回成品：1份 講義一份
6	 <p>巧克力酥片 懷念的古早味點心，簡單的巧克力脆片，利用玉米脆片或杏仁片就能製作，再淋上一層香濃的巧克力外衣，咬起來喀滋喀滋非常好吃唷！</p>	帶回成品：1個 講義一份
7	 <p>黑芝麻豆沙麻糬 學習米粒的結構與了解食材特性，研磨芝麻，包餡技巧，讓我們走一趟古早味的巡禮吧！</p>	帶回成品：1份 講義一份
8	 <p>夏日風情夢幻飲品 夏天喝什麼最消暑？會解渴的天然飲品，了解食物中含有的營養成分，水分的重要性，動手試試這些天然飲料！</p>	帶回成品：1杯 講義一份
9	 <p>水果塔 夏天是水果盛產的季節，學習餅乾塔皮製作捏製，內餡製作，水果及裝飾技巧，製作出如果樹盆栽般豐盛的水果塔！</p>	帶回成品：1個 講義一份
10	 <p>棉花糖米香(結合) 美式的棉花糖結合台式的爆米香，學習食物中的化學變化，中西合併的新奇甜點，創意無限。</p>	帶回成品：1份 講義一份

11		<p>沙灘杯</p> <p>炎炎夏季，涼涼微風，一望無際的海洋，對抗酷暑的最佳手作甜點，學習如何製作出海洋色彩的創意甜品，「可以吃」的蔚藍海洋，白色海浪與沙灘漫步。</p>	帶回成品：1 杯 講義一份
12		<p>松露餅乾球</p> <p>擁有可愛造型松露的餅乾球，濃郁的巧克力味，簡單的材料製作出一個多層次口感的法式甜點食譜，任意加入堅果或果乾風味十足。</p>	帶回成品：1 份 講義一份
13		<p>造型牛奶糖</p> <p>無化學色素添加的可愛造型牛奶糖，學習手捏技巧與調色製作。</p>	帶回成品：1 份 講義一份
14		<p>繽紛水果粽</p> <p>端午節就改吃這個吧！炎熱的端午節就快到了，又大又不好消化的糯米粽總是吞不下，那就試試水果粽子吧！</p>	帶回成品：2 個 講義一份
15		<p>蜂蜜檸檬愛玉飲</p> <p>愛玉的秘密，洗愛玉一定要用這種水？炎炎日頭，來碗酸甜的檸檬愛玉，台灣夏季不可缺席的消暑甜品，一起來清涼一下吧！</p>	帶回成品：1 份 講義一份

※上課日期若逢指導教師參賽或其他請假事項等，請與學務處聯繫討論後，自行與學生家長聯繫並以紙本通知順延補課日；停補課以一次為限，務必上滿 15 堂課。

附件五之1 上學期材料費明細

(需額外加收材料費務必填寫，以為審核參考，若無須加收材料費免填)

品 名	單位	數量	估 價		用 途 說 明
			單 價	總 價	
烘焙食材	份	1	350	300	10 堂課
包材(環保提盒、紙托、透明袋、 透明盒、模型盒、線材等)	份	1	150	150	10 堂課
水果類食材	份	1	140	140	10 堂課
餅乾、蛋糕、吐司	份	1	120	120	10 堂課
蛋、乳製品(牛奶、奶油、鮮奶 油、煉乳等)	份	1	100	100	10 堂課
乾燥花材及裝飾材料	份	1	80	80	10 堂課
製作工具及衛生耗材(桌墊、湯 匙、碗、手套、蛋糕刀等)	份	1	60	60	10 堂課
合 計				950	

(表格不足部分，請自行增刪)

※需檢附材料費撥款入帳帳戶之影本(無材料費者免填)

附件五之2 下學期材料費明細

(需額外加收材料費務必填寫，以為審核參考，若無須加收材料費免填)

品 名	單位	數量	估 價		用 途 說 明
			單 價	總 價	
烘焙食材	份	1	520	520	15 堂課
包材(紙托、透明袋、透明盒、模型盒、線材、杯子、包裝袋、裝飾材等)	份	1	220	220	15 堂課
水果類食材	份	1	240	240	15 堂課
餅乾、蛋糕、吐司	份	1	180	180	15 堂課
蛋、乳製品(牛奶、奶油、鮮奶油、煉乳等)	份	1	160	160	15 堂課
製作工具及衛生耗材(桌墊、湯匙、碗、手套、蛋糕刀、烘焙紙等)	份	1	130	130	15 堂課
合 計				1450	

(表格不足部分，請自行增刪)

※請檢附材料費撥款入帳帳戶之影本(無材料費者免填)