

附件三

● 指導老師專長資格

姓名：林曉瑜

個人身分資料及教育背景：中華科技大學畢(建築工程系 室內設計組)

經歷：

中原國小甜點社社團老師

三之三幼兒園烘焙課專任老師

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

★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



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：陳文芳

個人身分資料及教育背景： 教師證書

經歷：

	
教師證照	全民英檢中高級證照

附件四

桃園市中壢區中原國小 114 學年度上學期【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		葡萄奶酥夾心餅乾 香酥餅乾夾入濃郁葡萄乾奶酥餡，層層口感帶來絕佳享受。課程將教學奶酥餡製作及夾心技巧，是一款下午茶與節慶禮盒的人氣品項。	帶回成品：1 份 講義一份
2		水果寶盒 學習如何使用當季水果創意變化，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。	帶回成品：1 份 講義一份
3		芋泥月餅 傳統結合創新，調製芋泥月餅外皮的製作技巧及內餡搭配。學習模具使用，非常適合中秋節前夕的應景甜點。	帶回成品：1 份 講義一份
4		摩摩喳喳 學習運用各種水果顏色創作，認識各種水果相應的味蕾變化，學習調製椰漿風味，認識西谷米原料成分與各種水果應用變化。	帶回成品：1 份 講義一份
5		仿真冰淇淋 運用各種天然色粉調配出彩虹色系的仿真冰淇淋，認識各種色系的食材原料，製作出一支不怕融化的冰淇淋。	帶回成品：1 份 講義一份
6		香橙蛋糕 使用橙片搭配蛋糕及內餡，帶有自然果香與濕潤口感。學習蛋糕組合與巧克力裝飾，打造典雅又健康的甜點。	帶回成品：1 份 講義一份

7		萬聖節搞怪甜點 結合萬聖節主題，製作造型獨特的搞怪甜點，如鬼臉、木乃伊、巫婆掃把等。製作過程趣味十足，一起為節慶派對做準備吧！	帶回成品：1份 講義一份
8		可愛造型蛋糕 Q彈柔軟的外皮，包裹著綿密蛋糕與濃郁內餡，整體再以可愛造型進行裝飾，色彩繽紛、甜而不膩，視覺與味覺雙重享受！	帶回成品：1份 講義一份
9		巧克力米香 融合香脆米香與濃郁巧克力的經典甜點。課程中將教授巧克力與米香混合比例，簡單卻不失風味，適合親子製作或派對分享。	帶回成品：1份 講義一份
10		木糠布丁 濃郁滑順、入口即化的港式木糠布丁，運用餅乾及奶油製作出完美融合的經典甜品，品嚐起來就像完美滑嫩口感的布丁。	帶回成品：1份 講義一份
11		雪貝蛋糕 像漢堡一樣地堆疊手法，吃起來像下雪般的口感，這個蛋糕小夜曲是一款超人氣甜點，結合各種風味內餡碰撞出驚喜口味。	帶回成品：1份 講義一份
12		翻糖杯子蛋糕 透過翻糖捏塑，學員將學會如何在杯子蛋糕上創作出可愛主題的裝飾。從染色、塑形到組合技巧，非常適合喜愛手作與造型甜點的孩子們。	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，補課日期為 114.12.29~115.01.02。

※因上課次數不同，請依次數設計課程內容。

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	450	450	12 堂課
水果、鮮食、飲品類食材	份	1	180	180	12 堂課
餅乾、蛋糕、翻糖	份	1	180	180	12 堂課
蛋、乳製品(牛奶、奶油、鮮奶油、煉乳..等)	份	1	160	160	12 堂課
包材(提袋、紙托、包裝袋、包裝盒、模型盒、線材等)	份	1	150	150	12 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、杯、酒精、衛生紙、擦手紙、抹布等)	份	1	95	95	12 堂課
其他(列印講義文件、貼紙…等)	份	1	35	35	12 堂課
合 計				1250	

(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)

※請依據上課次數衡量材料費。