

● 指導老師專長資格

★姓名：林曉瑜

★學歷：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

★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

● 助理教師專長資格

★姓名：陳文芳

★學歷：教師證書

★經歷：



教師證照



全民英檢中高級證照

附件三

桃園市中壢區中原國小 114 學年度第二學期【創意手作魔法甜點社】

課程設計表

堂次	教學內容		備 註
1		水果三明治 學習製作色彩繽紛、清爽可口的水果三明治，加入滑順鮮奶油，並掌握切片、夾層技巧，打造外觀漂亮、口感清爽的水果三明治。	帶回成品：1 份 講義一份
2		水果大福 軟糯香甜、好吃不膩口的日本大福！軟糯香甜，搭配當季水果與豆沙內餡，學習外皮製作及包餡技巧，做完即可享用的美味日式甜點！	帶回成品：1 份 講義一份
3		可可提拉米蘇 使用鮮奶油打造滑順口感，加入手指餅乾，並調製香醇可可液與分層組合技巧，完成每一層提拉米蘇，再以可可粉、巧克力裝飾。	帶回成品：1 份 講義一份
4		芝麻糖 麥芽糖搭配黑芝麻製作傳統芝麻糖，了解麥芽糖的特性與使用技巧，學習糖與芝麻的黃金比例，製作出香氣濃郁、不黏牙，可愛又方便食用的黑芝麻糖。	帶回成品：1 份 講義一份
5		日式布丁蛋糕杯 由布丁搭配鬆軟戚風蛋糕 的雙層甜點，香氣濃郁帶有焦糖香氣，以簡化步驟呈現專業口感，輕鬆完成濃郁又蓬鬆的甜點。	帶回成品：1 份 講義一份
6		紫米芋泥杯杯 認識紫米營養價值，蒸好的米糕糯香黏彈，夾上厚厚一層鬆軟綿密的芋泥，搭配自己喜歡的佐料，吃起來清爽不甜膩。	帶回成品：1 份 講義一份
7		水晶月餅 晶瑩剔透 Q 彈可口的水晶月餅，學會水晶月餅的餅皮製作、內餡包法，學會壓模、造型與顏色搭配，讓月餅更吸睛的節慶甜點！	帶回成品：1 份 講義一份
8		台式馬卡龍 就是台版的「牛粒」，外皮酥鬆、內餡飽滿，課程中學習甜點內餡調製，再以天然色粉調色與外皮增添可愛裝飾，再包裝成棒棒糖，將普通甜點升級為吸睛成品。	帶回成品：1 份 講義一份
9		堅果塔 使用外酥內香塔皮及多種堅果，自由搭配各種堅果、果乾與巧克力，掌握香脆口感，創造個人特色甜點，輕鬆做出媲美甜點店的堅果塔，成為家中甜點高手！	帶回成品：1 份 講義一份
10		紫芋餅乾球 以紫芋泥結合奶香餅乾，外酥內軟、甜而不膩，學習多層次口感甜點製作，揉製餅乾球，再以紫薯粉裝飾，就完成美味又療癒的紫色小點心。	帶回成品：1 份 講義一份

11		繽紛水果粽 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！	帶回成品：1份 講義一份
----	--	---	--

※因各時段上課次數不同，請依所選時段上課次數填寫課程設計內容。（可自行刪減表格）

※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 115.6.8~6.12。

附件四

桃園市中壢區中原國小 114 學年度第二學期【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	480	480	11 堂課
水果、鮮食、飲品類食材	份	1	180	180	11 堂課
餅乾、蛋糕、麵包、紫米	份	1	150	150	11 堂課
乳製品(牛奶、奶油、鮮奶油、煉乳..等)	份	1	150	150	11 堂課
包材(提袋、紙托、包裝袋、包裝盒、塑膠盒/杯、線材等)	份	1	160	160	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				1250	