

# 桃園市大溪區大溪國小 110 學年度第二學期學生多元成長營課程計劃表

## (創意烘焙二)

堂次	授課內容	備註
1	課程講解／分組 優格司康	*教室環境介紹，食材器皿認識，示範與實作練習 *口感外酥香，內濕潤層次分明，散發濃郁奶油香氣
2	桃酥餅乾	入口即化古早味桃酥，咬下就有滿滿的香氣，好吃不甜膩
3	黑糖桂圓蛋糕	使用台灣龍眼乾做為內餡製作而成，口感濕潤綿密料多
4	手工紅豆大福	鮮嫩麻糬皮，Q彈綿密不黏牙，包著萬丹紅豆，冰涼美味
5	巧克力奶油蛋糕	巧克力特有的香氣，蘊含濃郁香醇濕潤的蛋糕體，入口滑順融化在口中的風味吧!
6	奶油捲鹽可頌	滿是奶油與鹽的香氣，酥酥的麵包，有咬勁的鹹香味 <b>*上課地點：烘焙工作室</b>
7	爆漿大餐包	一口咬下滿是鮮奶油的香甜，搭配Q軟的麵包，深受小朋友的喜愛 <b>*上課地點：烘焙工作室</b>
8	起士方塊生吐司	麵團內添加日本煉乳及起司片，從出爐開始就能聞到濃濃起士味，柔軟濕潤的口感 <b>*上課地點：烘焙工作室</b>

(表格不夠請自行增加)

※ 以上課程會依小朋友的學習能力作調整，僅為參考。

※ 上課若適逢放假日或彈性放假日，除學務處會發放通知單外，請講師提醒學員，順延補課，務必上滿 14 堂課。

## 【附件四】

### 成長營指導教師學經歷表

姓名	翁明賢
教授科目	蛋糕甜點，各式烘焙麵包
相關學歷 (研習)	中華穀類食品工業技術研究所 《西點蛋糕全修班，烘焙乙級產品班》 中式發酵麵食創意技能訓練班 結業 職訓局民宿餐飲經營管理 結業 丙級烘焙食品技術士（麵包類） 丙級烘焙食品技術士（中式酥油皮類）
相關經歷	烘焙證照班 講師 中式與西點烘焙 講師 國立海洋大學 烘焙講師 桃園市大溪國小 多元成長營指導老師 二樓烘焙 創辦人兼主廚 國小寒暑假烘焙成長營 餐廳指定甜點供應商 台北世貿國際伴手禮展 參展廠商
審核狀況	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過
備註	

※成長營之師資應優先遴聘校內具有專長之教師擔任。若需外聘師資，講師應具下列條件之一：

- (一) 具有專長之合格教師。
- (二) 未具有教師資格者，應具有相關專長素養，並持有下列學經歷相關證明文件之一：
  1. 國內外大學相關科系畢業以上程度者。
  2. 曾獲選為省市（直轄市）級以上相關專長之代表隊一年以上資歷者；或曾參加上述層級機構主辦之相關才藝公開表演、展示、競賽者。
  3. 曾獲得國家級、省市（直轄市）級，公開之能力檢定、檢核或鑑別證書者。
 前項第二款所稱學經歷，以經政府機關合法立案之學校、學術機構及政府機關所頒發之證書、證照或相關證明文件為限。未具備前項學經歷，而有特殊專長者（如民間藝人足堪傳承技藝者）得由學校自行認定之，擔任助教者亦同。

