

【附件三】
桃園市大溪區大溪國小 111 學年度第二學期學生多元
成長營課程計劃表
(創意烘焙) 社

堂次	授課內容	備註
1	分組/課程講解 流心麵包	*器皿材料介紹，示範與實作練習 Q 彈的麵包內擠入卡士達，一口咬下香濃布丁味
2	桃酥餅乾	入口即化古早味桃酥，減糖後酥脆爽口，一口接一口
3	盆栽奶酪	使用小盆栽當容器，表面撒上巧克力碎片，滑順好吃
4	抹茶巧克力鬆餅	不加一滴水，抹茶與巧克力結合，更添加珍珠糖的口感
5	瑪德蓮蛋糕	口感外酥香、內濕潤，貝殼造型，散發濃郁奶油香氣
6	牛奶小吐司	綿密 Q 彈的吐司，使用小農鮮奶，越嚼越好吃
7	水果瑪芬蛋糕	蛋糕柔軟濕潤，添加水果丁風味香氣十足
8	古早味餐包	一顆一顆圓圓的，像牛排館的餐包，適合下午茶
9	焦糖烤布蕾	焦糖香氣搭配滑順的布丁體，甜而不膩
10	起司卡拉棒	香濃起士風味，自己動手做點心

(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。