

【附件二】課程計劃表

創意甜點實驗室

堂次	預計授課內容	備註
課程簡介	以精緻甜點與中西式料理為主題，從揉麵、包餡、烘烤、裝飾到包裝，培養食材認識與安全習慣。	
1	趣味造型刈包：認識中式發麵與天然色粉，揉入麵糰並捏塑卡通造型刈包。	
2	葡式蛋塔：探索千層酥皮結構，調配蛋塔液並認識烤箱溫度控制。	
3	聖誕杯子蛋糕：烘焙杯子蛋糕並運用翻糖、糖霜與擠花技巧完成節慶裝飾。	
4	萬聖節餅乾：進行壓模麵糰製作與烘烤，使用糖霜與巧克力繪製圖案。	
5	動物造型鳳梨酥：練習油酥皮包餡、壓紋與組合技巧，完成立體造型點心。	
6	彩色蒸餃：使用蔬菜天然色澤製作麵皮，練習餡料調味與餃子摺法。	
7	迷你起司蛋糕：認識冷藏凝固或水浴法，掌握奶油乳酪與餅乾底質地變化。	
8	蝴蝶酥：練習千層酥皮摺疊、裹糖、整形切片與烘烤。	
9	棒棒糖蛋糕：將蛋糕體與乳酪融合搓球，沾裹巧克力並以糖珠裝飾。	
10	戒指餅乾：設計可戴式鏤空餅乾，嵌入硬糖碎塊後烘烤成型。	
11	豆腐燕麥提拉米蘇：以豆腐與燕麥替代高脂食材，分層堆疊低糖甜點。	
12	方塊吐司：體驗麵包揉製、發酵、整形與入模烘烤流程。	
13	東京芭娜娜：學習海綿蛋糕打發與香蕉卡士達內餡製作。	
14	棺材板：認識台南在地美食，練習厚片吐司處理與白醬內餡製作。	
15	恐龍蛋：以地瓜泥與木薯粉揉成團，學習 Q 彈點心塑形技巧。	

※ 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，請自行與學員聯繫，順延補課，務必上滿 15 堂。

※ 課程計畫表在報名期間會公布在學校網站，供家長參考。

【附件三】講師簡介

姓名	劉小淳
社團	創意甜點實驗室
相關學歷	文化大學 國際企業管理學系 EMBA 畢業
相關經歷	何嘉仁美語民權分校 烘焙老師 親子烘焙課程 114 年 9 月至今；臺北市立大學附設實驗國小 烘焙老師 食農教育親子共學 114 年 9 月至今；Terzetto Pastry 烘焙老師 成人、親子、兒童才藝、家教與企業包班 112 年 6 月至今。 西點蛋糕丙級技術士；PME Master、Royal Icing、Sugar Paste、Sugar Flower 專業認證；JSA 糖霜餅乾講師證照；JSA 寵物狗狗造型甜點講師證照；Terzetto Pastry 主理人；Concerto coffee shop 主理人。
備註	每生材料費：1890 元 教材費說明：創意甜點實驗室每週食材、烘焙材料、包裝與食品級耗材。

※ 社團活動之師資優先遴聘校內具有專長之教師擔任。外聘師資，具有相關專長及下列資格之一者，依序聘任。但外聘之體育性(運動性)社團指導講師未具合格教師資格者，應依第二項規定聘任：

- (1) 具有專長之合格講師。
- (2) 大學以上相關系、所畢業或在學學生。
- (3) 直轄市、縣(市)級以上公開鑑定或競賽前三名，或參加中央、直轄市、縣(市)政府主辦之相關才藝公開表演、展示。
- (4) 未具備前三款資格，而有特殊專長。
- (5) 持有全國性體育團體核發之有效教練證。
- (6) 具體育(運動)相關科系學經歷或相關能力檢定、競賽證明。
- (7) 其他：經校內社團審查會審查通過者。

※ 【附件三】講師簡介在報名期間會公布在學校網站，供家長參考。