

【附件二】課程計劃表

巧手點心烘焙 社

堂次	預計授課內容	備註
課程簡介	孩子們透過有趣的活動學習製作麵包、餅乾、蛋糕等烘焙技巧，培養創意和專注力，加強團隊合作。每堂課都是歡樂和美味的體驗，讓他們熱愛烘焙！	
1	2/11 牛軋蔥餅	
2	2/18 咖哩餃	
3	2/25 咕咕霍夫蛋糕	
4	3/4 伯爵紅茶橙皮丁麵包	
5	3/11 栗子提拉米蘇	
6	3/18 黑糖桂圓酥	
7	3/25 古早味夾心麵包	
8	4/1 藍莓蛋塔	
9	4/8 可可堅果球	
10	4/15 流心巧克力曲奇	
11	4/22 牧羊人派	
12	4/29 岩燒乳酪麵包	
13	5/6 母親節/雲朵蛋糕	
14	5/13 費南雪	
15	5/20 黑芝麻奶酥貝果	

※ 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，務必上滿原訂堂課(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	陳瑾嫻
社團	巧手點心烘焙_社
相關學歷	真理大學 財務金融系
相關經歷	<p>2015年01~2019年5月救國團烘焙助教 2016年5月烘焙西點蛋糕丙級證照 2016年10月烘焙西點麵包丙級證照 2018年3月藝想天開台北教室_助理 2018年8月英國PME 蛋糕裝飾合格證照 2018年11月韓國KWFC世界廚藝比賽婚禮蛋糕金牌 2018年11月資生堂烘焙_講師 2019年01月救國團寒暑假烘焙老師 2019年04月中式麵食加工進階班_油酥糕漿皮乙級 2020年01月2020國際評審研習會 2020年09月心藝社區關懷協會烘焙老師 2019年02月~現任教於台北市北投國小課外社團烘焙老師 2023年07月~現任教於土城區凱思安親班 寒暑營兒童烘焙老師 2023年03月~現任教於社團法人台灣全齡照顧產業發展協會 烘焙老師 2023年09月~現任教於桃園區內壢國小課外社團烘焙老師 2024年09月~現任教於康新日照中心 烘焙老師</p>
備註	<p>若有教學網頁或影片連結亦可放上 教材費：_1000_元 教材費說明：烘焙材料包括麵粉、糖、奶油、雞蛋、酵母等，適用於製作麵包、蛋糕、餅乾等各種點心__)</p>

※ 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，講師應具下列條件之一：

- (1) 具有專長之**合格教師**。
- (2) 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，有特殊專長者，得由學校自行認定之，擔任助教者亦同。

 4. **班級經營**相關課程學分，若有請附上**學分證明影本**。
- (3) 其他：經校內社團審查會審查通過者。

- (4) **團隊社團申請人**請留意。填寫講師資料後，無特殊理由，**請不要任意更換講師**，若社團已審查通過，再更換講師，該社團可能面臨停辦，請申請人留意。

※【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。