

嘉義市私立興華高級中學
「111-B3-2加強學生多元展能~技藝叢林群霸領先」
「創意蛋糕製作研習講座」實施計畫

壹、依據 教育部 112 學年度高職優質化輔助方案中華民國 112 年 7 月 27 日臺教國署高字第 1120096094 號。辦理本校 112 學年度高職優質化 111-B3-2 加強學生多元展能-技藝叢林群霸領先-「經典蛋糕製作」研習講座。

貳、目的：

- 一、為有效提升教師創新教學知能，並能由業界師傅及技職院校教師提供創新教學諮詢，精進教師創新教學能力。
- 二、辦理餐飲管理科-增值多元專業能力。
- 三、配合本校職業類科辦理餐飲專業及技術成長研習。

參、辦理單位：實習處、餐飲科課程發展研究小組。

肆、研習對象：

- 一、講師：蔡銘老師(高雄餐飲業職業工會)。
- 二、研習教師/學生名單：餐旅群教師/烘焙儲備選手。

伍、研習地點：本校烘焙教室。

陸、研習日期：112 年 11 月 15 日(三)。

柒、會議時間/內容：

時間	研習議程	研習人員
08:00~08:10	報到	全體師生
08:10~10:10	蛋糕體製作技巧教學 蛋糕裝飾教學 1	蔡銘講師
10:20~12:10	蛋糕裝飾教學 2 綜合檢討	

捌、講師鐘點費、交通費、材料費依 112 學年「教育部國民及學前教育署輔助高職優質化計畫」規定發給。

玖、參加教師由本校授予研習證明(依教師實際研習時數)。

壹拾、本計畫經陳 校長核定後實施，修正時亦同。

嘉義市私立興華高級中學
「111-B3-2 加強學生多元展能~技藝叢林群霸領先」-
「經典蛋糕製作研習講座」

簽到表

- 一、研習日期：中華民國 112 年 11 月 15 日(三)
- 二、研習時間:08:10-12:10
- 三、研習地點：本校烘焙教室
- 四、與會人員：詳如簽到表
- 五、主 持 人：洪綉雯老師
- 六、簽到表：

職稱	簽到	簽退	備註
課程講師	蔡銘	蔡銘	
餐旅群教師 教務主任	王品瑛	王品瑛	
餐旅群教師 實習主任	柯子仁	柯子仁	
餐旅群教師 實習組長	張錫文	張錫文	
餐旅群教師 餐飲科主任	翁永	翁永	
餐旅群教師 觀光科主任	邱品瑛	邱品瑛	
餐旅群教師	陳佳宏	陳佳宏	
研習學生	許維翹、李永澤、林祐誼、鄭詠薰、楊湘綾、潘昇瑋、 蘇宥淇、楊宜復、張雅慧		

112 學年度高職優質化計畫

(1) 111-B3.2 技藝叢林群霸領先--場次：點心製作增能講座

研習講師	蔡銘老師		
研習時間	112 年 11 月 15 日（三），08:00-12:00，計 4 小時		
研習地點	烘焙教室		
參與教師及學生	教師：王品涵、林潔涵、洪綉雯、賴文琳、許書豪、陳佳宏 選手：二、三年級烘焙選手		
活動流程	時 間	研習主題內容	主持/主講人
	07:50	報到	蔡銘老師
	08:00~09:20	蛋糕體製作技巧教學 蛋糕裝飾教學 1	
	09:30~12:00	蛋糕裝飾教學 2 綜合檢討	
研習目的	瞭解烘焙技藝競賽蛋糕製作、裝飾細節，藉由科大教授專業的技術指導及操作呈現，協助本科烘焙選手在西點製作技術突破精進。		
研習內容	1.各式鮮奶油抹面技巧。 2.果泥餡、淋面製作。 3.節慶、宴會蛋糕裝飾。 4.巧克力飾片製作。		
教師研習心得	1.透過蔡銘老師的示範與交流，指導選手操作上的困惑及迷失，各項技巧都必需細心耐心地去應對，例如基礎蛋糕體打發及烤焙要點；鮮奶油抹面技巧、擠花、巧克力調溫控制，才能有好的呈現。 2.看完蔡銘老師的示範後，發現有扎實的基本功，在裝飾技巧上就能多方運用，組合出不同的蛋糕風格。 3.透過研習學習奶油霜抹面變化、抹面、淋面、巧克力飾片製作、擠花裝飾等，大大提升教師與選手的烘焙知能與技術，期待未來熟練技術，運用在教學及選手作品上。。		
研習滿意度	99.5%		

研習照片



研習師生與成品合照

作品



綜合講評

夾餡製作



焦糖製作

巧克力裝飾片製作