

嘉義市私立興華高級中學
「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝培訓啟發多元潛能」
實施計畫

「幸福的柔軟甜點~點心製作增能講座」

壹、依據 教育部 113 學年度高職優質化輔助方案中華民國 113 年 9 月 12 日臺教國署高字第 1135405216A 號函辦理。辦理本校 113 學年度高職優質化 111-B3-2 加強學生多元展能-「幸福的柔軟甜點」點心製作增能講座。

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：陳盈燁老師(高雄正修科技大學)。
- 二、研習教師/學生名單：餐旅群教師生。

伍、研習地點：本校烘焙教室。

陸、研習日期：114 年 05 月 15 日(四)。

柒、會議時間/內容:

時間	研習議程	研習人員
08:50~09:00	報到	全體師生
09:00~11:30	1 宴會蛋糕裝飾 2 塔派類製作分享	陳盈燁講師
11:30~12:00	成果分享/ 綜合檢討	

捌、講師鐘點費、交通費、材料費依 113 學年「教育部國民及學前教育署補助高職優質化計畫」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

「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝培訓啟發多元潛能」

「幸福的柔軟甜點~點心製作增能講座」

簽到表

一、研習日期：中華民國 114 年 05 月 15 日(四)

二、研習時間:09:00-12:00

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

職稱	簽到	職稱	簽到
課程講師	陳慕華	學生	林祐詮
餐旅群教師	洪綉雯	學生	吳冠賢
餐旅群教師		學生	廖新欣
餐旅群教師		學生	陳沛安
學生	林家妤	學生	陳若涵
學生	陳明萱	學生	陳楷文
學生	王韋程	學生	李承澤
學生	許茹茵	學生	蘇宥淇
學生	許臣興	學生	薛欣芷
學生	林是臻	學生	曾于甄

113 學年度高職優質化計畫

(1) 113-B3.2 技藝叢林群霸領先一場次：

研習講師	陳蓋燁老師		
研習時間	114 年 05 月 15 日（四），09:00-12:00，計 3 小時		
研習地點	烘焙教室		
參與教師 /學生	教師:王品涵、林絮涵、洪綉雯 學生:餐飲管理科分組學生		
活動流程	時 間	研習主題內容	主持/主講人
	08:50	報到	陳蓋燁老師
	09:00~09:20	蛋糕體製作、 派皮製作	
	09:30~12:00	點心裝飾技巧	
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. 宴會小點裝飾技巧。 2. 4 款餡料製作。 3. 巧克力林麵製作。 4. 節慶、宴會蛋糕裝飾。 5. 派皮製作技巧。		
教師研習 心得	1. 宴會小點裝飾技巧 這次學習了如何用簡單的裝飾提升小點的美觀，掌握了顏色搭配、巧克力和糖霜繪圖等技巧。特別是使用可食用巧克力、鮮奶油裝飾，不僅增添了視覺效果，還提升了小點的高級感。這讓我明白了裝飾的關鍵在於細節和創意。 2. 4 款餡料製作 餡料製作方面，讓我們學會了巧克力、檸檬、香草奶油和水果餡的不同配方。每種餡料的操作技巧和原料選擇都能影響最終口感，學會了根據食材特性調整餡料的濃稠度和甜度，讓我們對製作餡料有了更深的理解。 3. 巧克力林麵製作 巧克力林麵（熔岩蛋糕）的製作技巧尤其讓我印象深刻。掌握了控制烘焙時間，讓蛋糕外層酥脆、內層濃郁流心的技巧。這是對時間和溫度的精確控制，讓我們意識到精細操作對成品的影響。 4. 節慶、宴會蛋糕裝飾 本次研習學到如何根據不同節慶來設計蛋糕裝飾，像是婚禮蛋糕的精緻糖霜花卉，或聖誕節的雪花與金色元素。這讓我領悟到蛋糕裝飾不僅是技巧，更是情感的傳達。 5. 派皮製作技巧 派皮的冷藏處理技巧對最終的酥脆度至關重要，這次學習讓我更明白如何掌握麵團的質地，避免過度揉捏，確保派皮的層次感和口感。 總結來說，這次研習增強了我在甜點製作中的技術和創意表達，讓我對烘焙有了更深入的了解和體會。		
研習 滿意度	99.6%		

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

嘉義市私立興華高級中學
「113-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」

校內研習回饋與心得(心得滿意度統整)

壹、基本資料：

1. 教師姓名：_____ 性別： ☐女 ☐男 研習日期：114 年 05 月 15 日
2. 任教部別： ☐國中 ☐高中 ☐高職
3. 擔任職務： ☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☐專任教師 其他：_____
4. 教育程度： ☐高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：_____（請自填）

貳. 研習意見調查：

項 目		非常 不滿意	不 滿意	普 通	滿 意	非常 滿意	成 果
課程 主題	①能增進自我專業知識技術提升。	85%	15%	0%	0%	0%	97%
	②課程內容淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念。	83%	18%	0%	0%	0%	
	③課程教學設計主題明確。	85%	15%	0%	0%	0%	
課程 安排	①課程節數安排恰當，能夠在時間內完成產品。	93%	8%	0%	0%	0%	98%
	②課程內容充實且淺顯易懂。	93%	8%	0%	0%	0%	
	③此課程安排適當之講師。	88%	13%	0%	0%	0%	
課程 內容	①課程安排難易適中。	90%	10%	0%	0%	0%	98%
	②教師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	88%	13%	0%	0%	0%	
	③能與教師有良好的互動且教師能耐信心回答問題。	93%	8%	0%	0%	0%	
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	88%	13%	0%	0%	0%	
自我 成長	①我很用心參與每次課程，且深入了解課程內容。	78%	23%	0%	0%	0%	97%
	②上課期間，我能隨時掌握業師進度並適時提問。	85%	13%	3%	0%	0%	
	③我能參與課程活動並提供相關回饋。	90%	10%	0%	0%	0%	
	④我還會積極參與相關課程，提升自我知能。	85%	15%	0%	0%	0%	

參. 研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

摘錄：

蘇*淇：宴會小點裝飾技巧

這次學習了宴會小點的裝飾技巧，特別是在顏色搭配和細節處理上給我很大啟發。我學會了如何使用可食用花卉和巧克力細工來提升小點的美感，還有如何利用糖霜、糖粉等輔料來增加視覺層次感。這些技巧不僅能增加甜點的精緻感，還能吸引賓客的注意，讓我對宴會小點的裝飾充滿創意。

黃同學：4 款餡料製作

這次的餡料製作學習讓我受益匪淺，特別是香草奶油餡和檸檬餡的製作技巧。我發現製作餡料的關鍵在於選擇適合的食材和控制糖分，這樣能夠確保餡料的口感和濃郁度。不同餡料的配方和操作技巧各異，讓我更清楚如何根據甜點的需求來選擇不同的餡料，這對未來的烘焙非常有幫助。

許*茵：巧克力林麵製作

嘉義市私立興華高級中學

「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝培訓啟發多元潛能」

「幸福的柔軟甜點~點心製作增能講座」

研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 學生姓名：林昱臻 性別：☒女 ☐男 研習日期：114 年 05 月 15 日
2. 任教部別：☐國中 ☐高中 ☒高職
3. 擔任職務：☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☐專任教師 其他：學生
4. 教育程度：☒高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：餐飲科 (請自填)

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	2	3	4	5(高)
研習主題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☒	☐
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☒	☐
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☒	☐
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☒	☐
研習安排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☒	☐
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☒	☐
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☒	☐
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☒	☐
課程內容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☒	☐
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☒	☐
	③講師與聽眾有良好的互動且能耐信心回答問題	☐	☐	☐	☒	☐
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☒	☐
自我成長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☒	☐
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☒	☐
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☒	☐
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☒	☐

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：好看的擠花、蛋糕裝飾、厚層蛋糕、貝果拉

◎心得分享：參加這次研習，覺得很有趣，學到許多不同的擠花及裝飾，用看的很簡單，厚層蛋糕很注重造型、色彩、份量，而貝果拉需掌握厚度、排列順序，才有漂亮的橫切面，調溫巧克力很注重溫度，會影響口感及外觀，很感謝陳蓋燁老師，教給我們許多技巧。

在學習巧克力林麵的過程中，我學會了如何掌握烘焙時間，確保蛋糕的外脆內軟。這道甜點的關鍵在於精確的時間控制，這讓我明白即便是些微的時間誤差也會影響最終效果。我學會了如何讓巧克力流心保持濃郁，這是一道需要細心和耐心的甜點，也讓我對巧克力的製作有了更深入的理解。

陳*安：節慶、宴會蛋糕裝飾

這次的蛋糕裝飾課程讓我收穫很多，特別是在如何為不同節慶設計蛋糕裝飾方面。我學會了使用不同的糖霜技巧來創作精美的圖案，並且根據不同的主題（如聖誕節、婚禮）來選擇配色和小裝飾。這些技巧使我對蛋糕的設計有了更全面的了解，也激發了我未來創作的靈感。

包*衢：派皮製作技巧

學習派皮的製作技巧讓我了解了如何精確掌握麵團的質地。冷藏材料和適當的揉捏技巧對派皮的酥脆感非常重要。我還學會了如何使用少量的糖來增強派皮的風味，確保它不會過於硬韌或鬆散。這次學習讓我對烘焙過程中的每一個細節都更加重視，對烘焙技巧有了更深刻的理解。

嘉義市私立興華高級中學
「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝培訓啟發多元潛能」
「幸福的柔軟甜點~點心製作增能講座」

研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 教師姓名：林家妤 性別：☒女 ☐男 研習日期：114 年 05 月 15 日
2. 任教部別：☐國中 ☐高中 ☒高職
3. 擔任職務：☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☐專任教師 其他：_____
4. 教育程度：☒高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：食 飲料 (請自填)

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	-----2	-----3	-----4	-----5(高)
研習主題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☐	☒
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☐	☒
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☐	☒
研習安排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☐	☒
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☐	☒
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☐	☒
課程內容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☐	☒
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☐	☒
	③講師與聽眾有良好的互動且能耐信心回答問題	☐	☐	☐	☐	☒
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☐	☒
自我成長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☐	☒
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☐	☒
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☐	☒
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☐	☒

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：麵包的製成、點心的裝飾、做白巧克力、黑巧克力、寧露蛋糕

◎心得分享：整場講座不是技術傳授，更像是一場甜點與創意的深度對話，每一種材料背後都有它的性格，每一道甜點作品都是創作者的情感與美學的結晶，我帶著滿滿靈感與熱情離開現場，迫不及待想在廚房中練習、實驗，將這份甜點藝術化為口中的幸福滋味。

嘉義市私立興華高級中學

「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝培訓啟發多元潛能」

「幸福的柔軟甜點~點心製作增能講座」

研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 姓名：廖家欣 性別：☐女 ☐男 研習日期：114 年 05 月 15 日
2. 任教部別：☐國中 ☐高中 ☐高職
3. 擔任職務：☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☐專任教師 其他：_____
4. 教育程度：☐高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：_____（請自填）

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	2	3	4	5(高)
研習主題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☒	☐
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☒	☐
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☒	☐
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☒	☐
研習安排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☒	☐
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☐	☒
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☐	☒
課程內容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☒	☐
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☒	☐
	③講師與聽眾有良好的互動且能耐信心回答問題	☐	☐	☐	☒	☐
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☒	☐
自我成長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☒	☐
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☒	☐
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☒	☐
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☒	☐

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：

甜酥點心與蛋糕製作

◎心得分享：

參加這個研習，讓我們大家都收穫滿滿，也學到了點心的製作方法，充實我們的大英大智技巧，每個環節都讓人印象深刻。

嘉義市私立興華高級中學

「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝培訓啟發多元潛能」

「幸福的柔軟甜點~點心製作增能講座」

研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 姓名：林祐評 性別： ☐女 ☒男 研習日期：114 年 05 月 15 日
2. 任教部別： ☐國中 ☐高中 ☐高職
3. 擔任職務： ☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☐專任教師 其他：_____
4. 教育程度： ☐高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：_____（請自填）

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	2	3	4	5(高)
研習主題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☒	☐
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☒	☐
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☒	☐
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☒	☐
研習安排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☒	☐
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☒	☐
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☐	☒
課程內容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☒	☐
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☐	☒
	③講師與聽眾有良好的互動且能耐信心回答問題	☐	☐	☐	☒	☐
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☒	☐
自我成長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☒	☐
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☒	☐
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☒	☐
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☐	☒

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：

各種點心與蛋糕製作

調溫技巧

◎心得分享：

參加點心製作研習，有黑、白巧克力與歐貝拉等，陳老師各式甜點的製作方法和特殊烘焙技巧，每個環節都讓人刻骨銘心。

嘉義市私立興華高級中學

「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝培訓啟發多元潛能」

「幸福的柔軟甜點~點心製作增能講座」

研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 學生姓名：陳沛安 性別：☐女 ☐男 研習日期：114 年 05 月 15 日
2. 任教部別：☐國中 ☐高中 ☒高職
3. 擔任職務：☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☐專任教師 其他：_____
4. 教育程度：☐高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：烹飪科 (請自填)

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	2	3	4	5(高)
研習主題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☐	☒
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☐	☒
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☐	☒
研習安排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☐	☒
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☐	☒
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☐	☒
課程內容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☐	☒
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☐	☒
	③講師與聽眾有良好的互動且能耐信心回答問題	☐	☐	☐	☐	☒
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☐	☒
自我成長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☐	☒
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☐	☒
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☐	☒
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☐	☒

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：蛋糕裝飾、巧克力製作

◎心得分享：

這次研習收穫良多，學習了學會蛋糕的分層設計與裝飾技巧，提升整體美感、實用性，製作黑巧蛋糕，時掌握烤焙火候，運用白巧及黑巧來裝飾蛋糕。

嘉義市私立興華高級中學

「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝培訓啟發多元潛能」

「幸福的柔軟甜點~點心製作增能講座」

研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 教師姓名：陳若冰 性別：☒女 ☐男 研習日期：114 年 05 月 15 日
2. 任教部別：☐國中 ☐高中 ☒高職
3. 擔任職務：☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☐專任教師 其他：_____
4. 教育程度：☐高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：_____（請自填）

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	2	3	4	5(高)
研習主題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☐	☒
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☐	☒
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☐	☒
研習安排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☐	☒
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☐	☒
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☐	☒
課程內容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☐	☒
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☐	☒
	③講師與聽眾有良好的互動且能耐信心回答問題	☐	☐	☐	☐	☒
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☐	☒
自我成長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☐	☒
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☐	☒
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☐	☒
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☐	☒

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：

蛋糕裝飾、製作蛋糕、白巧、黑巧蛋糕、宴會蛋糕

◎心得分享：

參加這次的研習課程讓我學會了擠花技巧，還學會做宴會蛋糕、歐貝拉還有調溫巧克力，我超的調溫巧克力是一個非常需要技巧的，這門課讓我收穫滿滿。

嘉義市私立興華高級中學

「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝培訓啟發多元潛能」

「幸福的柔軟甜點~點心製作增能講座」

研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 教師姓名：王景程 性別： ☐女 ☒男 研習日期：114 年 05 月 15 日
2. 任教部別： ☐國中 ☐高中 ☒高職
3. 擔任職務： ☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☐專任教師 其他：_____
4. 教育程度： ☐高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：_____（請自填）

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	2	3	4	5(高)
研習主題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☐	☒
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☐	☒
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☐	☒
研習安排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☐	☒
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☐	☒
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☐	☒
課程內容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☐	☒
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☐	☒
	③講師與聽眾有良好的互動且能耐信心回答問題	☐	☐	☐	☐	☒
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☐	☒
自我成長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☐	☐
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☐	☐
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☐	☐
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☐	☐

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：

蛋糕裝飾、製作蛋糕

◎心得分享：

參加這次的研習課程讓我學會酥的擠花技巧與配色原則，老師用心講解，從材料到步驟講的很清楚，讓我學到很多，收穫滿滿。

嘉義市私立興華高級中學

「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝培訓啟發多元潛能」

「幸福的柔軟甜點~點心製作增能講座」

研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 學生姓名：曾于甄 性別：☒女 ☐男 研習日期：114 年 05 月 15 日
2. 任教部別：☐國中 ☐高中 ☒高職
3. 擔任職務：☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 []專任教師 其他：_____
4. 教育程度：☒高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：☒飲料 (請自填)

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	2	3	4	5(高)
研習主題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☐	☒
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☐	☒
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☐	☒
研習安排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☐	☒
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☐	☒
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☐	☒
課程內容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☐	☒
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☐	☒
	③講師與聽眾有良好的互動且能耐信心回答問題	☐	☐	☐	☐	☒
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☐	☒
自我成長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☐	☒
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☐	☒
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☐	☒
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☐	☒

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：關於點心的製作、點心的裝飾、巧克力、慕斯蛋糕

◎心得分享：整個講座不只是技術傳授，更像是一場甜點與創意的深度對話，每一種材料背後都有它的性格，每一道甜點作品都是創造者的情感與美學的結晶，我帶著滿滿的靈感與熱情離開現場，迫不及待想在廚房中練習、實驗，將這份甜點藝術化為日常中的幸福滋味。

嘉義市私立興華高級中學
「113-B3-2 加強學生多元展能~技藝培訓啟發多元潛能」
「幸福的柔軟甜點~點心製作增能講座」

研習回饋與心得

壹、基本資料：

1. 姓名：許臣興 性別：☐女 ☒男 研習日期：114年05月15日
2. 任教部別：☐國中 ☐高中 ☒高職
3. 擔任職務：☐校長 ☐主任 ☐組長 ☐導師 ☐專任教師 其他：營養師
4. 教育程度：☒高中職 ☐專科 ☐大學 ☐碩士 ☐博士
5. 領域別：餐飲科 (請自填)

貳、研習意見調查：

項 目		分 數				
		(低)1	-----2	-----3	-----4	-----5(高)
研習主題	①能增進自我專業知識提升。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	☐	☐	☐	☐	☒
	③主題與內容相符，難易適中。	☐	☐	☐	☐	☒
	④適合辦理此類研習，因主題合乎本身需求。	☐	☐	☐	☐	☒
研習安排	①研習訂定之時間恰當，方便參加。	☐	☐	☐	☐	☒
	②研習課程內容充實且淺顯易懂。	☐	☐	☐	☐	☒
	③此場研習安排適當之講師。	☐	☐	☐	☐	☒
	④研習場地規劃及座位安排恰當。	☐	☐	☐	☐	☒
課程內容	①研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求。	☐	☐	☐	☐	☒
	②講師講解清楚，深入淺出且生動有趣。	☐	☐	☐	☐	☒
	③講師與聽眾有良好的互動且能耐信心回答問題	☐	☐	☐	☐	☒
	④課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實。	☐	☐	☐	☐	☒
自我成長	①我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	☐	☐	☐	☐	☒
	②上課期間，我能隨時掌握講師進度並適時提問	☐	☐	☐	☐	☒
	③我能參與研習活動並提供相關回饋。	☐	☐	☐	☐	☒
	④我還會積極參與相關研習，提升自我知能。	☐	☐	☐	☐	☒

參、研習內容摘錄與心得分享：(心得字數 80 字以上，不可空白，若不敷使用自行增頁)

◎內容摘錄：蛋糕裝飾、擠花、巧克力裝飾

◎心得分享：這次的研習很精彩，沒想到學會了慕斯蛋糕、歐貝拉蛋糕、巧克力調溫的部份，有光澤和流動性，而且歐貝拉層次好香，蛋糕切開完美排列的樣子，好美