

國立竹北高級中學 113 學年度第 1 學期均質化

「烘焙點心裝飾技巧～檸檬造型巧克力蛋糕」實施計畫

一、依據：「均質化 113-1 文藝復興，博古曉地計畫」辦理。

二、目的：

1. 藉由「烘焙點心裝飾技巧」，開發多元選修美味實驗室的實作課程與教材
2. 運用「檸檬造型巧克力蛋糕」製作，學習烘焙點心裝飾技巧
3. 運用「烘焙點心裝飾技巧～檸檬造型巧克力蛋糕」，理解食物造型製作影響視覺、心理感官，理解包裝及造型是提升美味食物的重要因素

三、參加對象：

1. 跨校教師專業社群成員及合作學校教師自由報名參加。
2. 人數 16 人

四、活動內容：

1. 講座時間：113 年 11 月 20 日 13:00-16:00 (共 3 小時)
2. 講座地點：烘焙教室 (工商大樓 6 樓)
3. 講師主題：烘焙點心裝飾技巧～檸檬造型巧克力蛋糕
4. 講座內容：
 - (1)檸檬蛋糕烘焙製作技巧
 - (2)運用檸檬蛋糕學習烘焙點心裝飾技巧
5. 講座講師：葉銀輝老師 巷弄烘焙負責人
6. 活動主辦人：黃璿芳 師
7. 報名方式：
 - (1)全國教師在職進修網
 - (2)報名截止日：11 月 15 日

五、所需經費：

1. 外聘講師費 $2000 \times 3 = 6000$
2. 材料費 $200 \times 16 = 3200$
3. 雜支：製作工具 $400 \times 7 \text{ 組} = 2800$
4. 物品費：電腦螢幕 $3990 \times 1 = 3990$ (開發課程及教材編寫)
5. 電腦軟體服務物費：office 軟體一套 $2700 \times 1 = 2700$

六、本校「均質化 113-1 文藝復興，博古曉地」項下支付。

七、本計畫奉 校長核定後實施，修正時亦同。