

台南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：徐慧玲

研習主題	膳食與營養實務-幸福手感烘培研習	主辦單位	教育部 國民及學前教育署
日期	110 年 12 月 29 日 (星期二) 9:00-17:00	地點	嘉義市露比·烘焙廚藝教室 (嘉義市西區遠東街 50 號)。

壹、研習目標：

(一)精進教學品質且提升教師對於部定實習課程的教學能力；從餐點設計、技法應用到實際製作，以增進家政群教師之專業知能。

(二)透過多樣的烘焙料理題材，帶領家政群教師認識各種食材與烘焙料理器具，建立烘焙料理基礎概念，學習烘焙器具使用方式與烘焙料理基本技巧。

貳、研習內容：

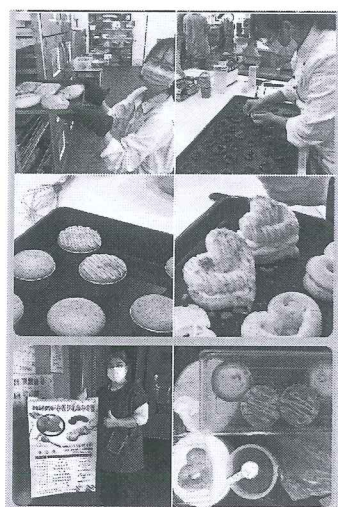
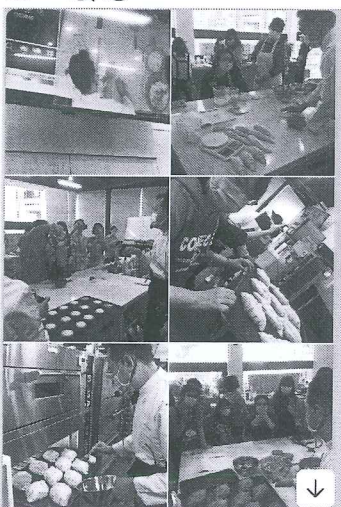
09:10~12:00 秒殺系羅宋 德式乳酪布丁塔 13:30~14:20 黑眼豆豆餅乾

14:40~15:30 英式鄉村檸檬蛋糕 15:40~16:30 幸福閃電檸檬泡芙

講師：長庚醫院麵包坊西點主廚 暨餐飲職業工會附設職業訓練中心烘焙教師 吳帝慶

16:30~17:10 綜合座談 國立嘉義家職楊世圳校長

參、感想：



對我而言這是一次很特別純技能實作研習；

1. 研習地點：觀摩商辦合一的經營；賣場兼烘焙坊，將來預備親子課程，工作人員年輕化。
2. 研習心情：沒有任何背景知識及基礎能力的我，刷清洗了一整天的器具，重溫廚房愛的樂趣，儘管事後油膩、單一複製；唯一不同，今天來不及晾乾，就得反覆使用紙巾擦乾！
3. 研習環境：這裡的設備跟光華雷同，只是多了抽屜空間讓操作者可以放私人用品
4. 研習內容：認識許多新產品；現成的全蛋液、蛋黃液；學習新技能：使用機器、糖粉液擠花妝飾、控制麵糰的溫度才是好吃的關鍵…，造型其次。
5. 認識新伙伴：聽到各校老師因應 108 新課綱轉型的智慧，例如一位原來商科專長的老師，有數學的第二專長，然而學校需要，又去念營養研究所，自學烹飪；現在教美容科的烘培課程，一路精進有道，辛勤又樂此不疲。

科主任：

幼兒保育科 主任 陳雅玲

教務主任：

教務主任 陳麗珠

校長：

光華高中 校長 張敬川