

臺南市 110 學年度高職食品群「豆乳水果卡士達泡芙塔製作」研習計畫

壹、依據

- 1、教育部國民及學前教育署補助地方政府精進高級中等學校課程與教學要點。
- 2、臺南市 110 學年度精進高級中等學校課程與教學計畫。

貳、目的

- 1、認識烘焙產品泡芙及其製程。
- 2、運用新鮮豆乳及黃豆粉融入於烘焙產品-豆乳水果卡士達泡芙塔的製作。

參、辦理單位

- 1、指導單位：教育部國民及學前教育署。
- 2、主辦單位：臺南市政府教育局。
- 3、承辦單位：臺南市高職食品群輔導團、北門農工。

肆、辦理日期及地點：

- 1、日期：110 年 12 月 15 日 上午 9:10~12:20。
- 2、地點：北門農工食品加工科加工III場實習教室。

伍、參加對象與人數：

- 1、對象：臺南市農業群、食品群教師或其他有興趣參與教師。
- 2、人數上限：30 人

陸、研習內容：

日期	時間	項目/講座	地點	主持人/主講人
12/15 (三)	9:10~9:20	報到	北門農工畜保科	陳佑松主任
	9:20~9:30	開幕	北門農工畜保科	陳思瑀督學
	9:30~12:20	運用新鮮豆乳及黃豆粉製作豆乳水果卡士達泡芙塔	北門農工 食品加工科	美濃啖糕堂 蔡忠憲主廚

柒、報名方式：研習人員請准予公（差）假辦理前往。參加研習人員請至全國教師進修網報名，代碼: 3248260，本研習得登錄 3 小時研習時數。

捌、本計畫聯絡人：

- 1、開辦單位：北門農工
- 2、承辦人員：陳佑松教師，聯絡電話：06-7260148#285、0936197811，E-Mail: bala0209@msn.com