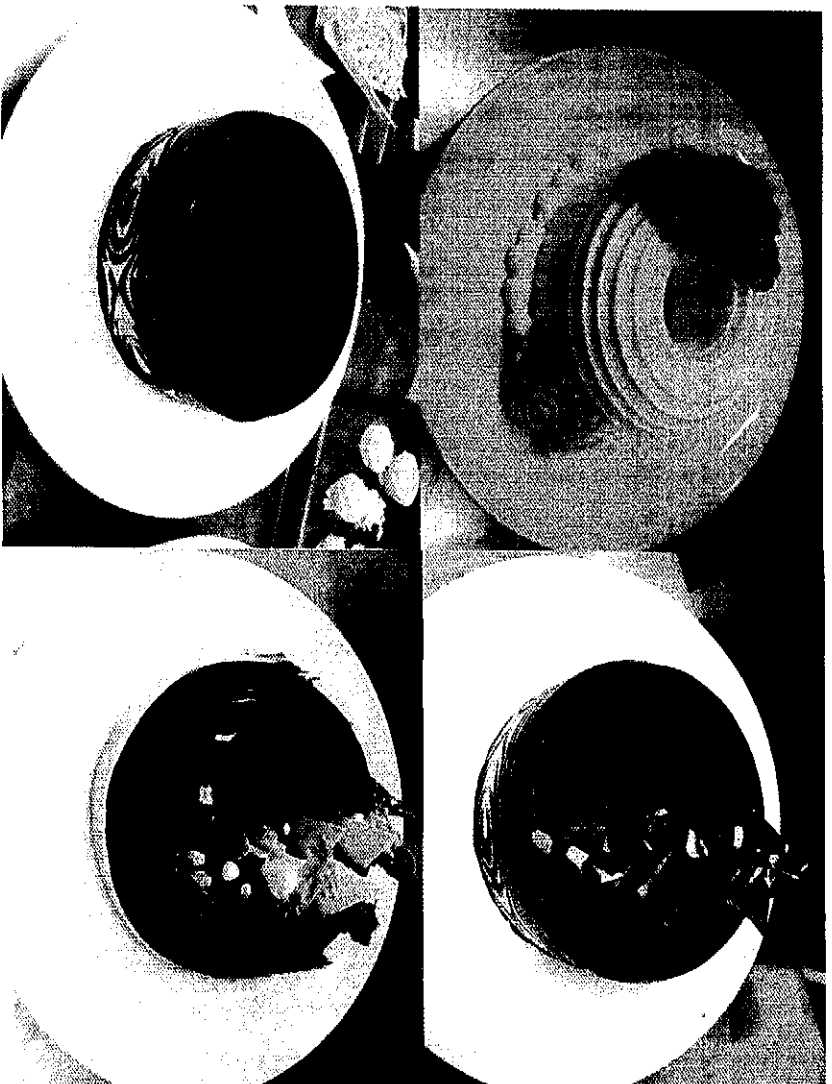


國立玉井工商 105 學年度 第一學期  
105 學年度優質化 105-4-2 學生適性揚才計畫  
技藝(技能)菁英培訓 技藝(技能)研習



主辦單位：實習處、餐飲學程

辦理日期：105 年 11 月 2 日(三)

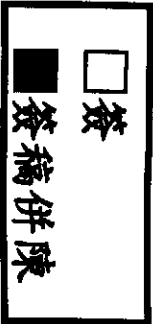
中華民國 105 年 11 月 7 日

# 目錄

---

---

- 壹、研習簽呈
- 貳、研習計畫
- 參、研習課程表
- 肆、研習經費概算表
- 伍、研習流程
- 陸、講師簡歷
- 柒、研習海報
- 捌、研習講義
- 玖、研習簽到表
- 拾、研習成果
- 拾壹、問卷



簽於實習處

附件：105 學年度優質化技藝(能)研習計畫、經費概算表

主旨：陳 105 學年度優質化「105-4-2 學生適性揚才計畫—技藝(技能)菁英培訓」技藝(技能)研習計畫，恭請核示。

說明：

- 一、依據本校 105 學年度高職優質化輔助方案計畫書「105-4 學生適性揚才計畫」子計畫辦理本項研習。
- 二、依計畫，擬於 105 年 11 月 2 日星期三下午 2 時 50 分至 5 時 50 分在力行樓一樓烘焙教室辦理「創意西點蛋糕」研習。
- 三、參加研習人員擬請教學組協助登錄三小時研習時數。
- 四、當天研習場地擬請餐飲學程主任協助處理。
- 五、奉核後，辦理相關費用動支。

謹(敬)陳核示

承辦單位

教師兼實習組長  
呂明怡  
105/11/05

教師兼實習組長  
蔡千慶  
105/11/05

會辦單位

餐飲學程：  
教師兼學程主任  
邱淑慧

庶務組：  
庶務組長  
林照庭  
105

主計室：  
主任  
黃麗香

教學組：  
教師兼組長  
徐順乾

教務處：  
教師兼教務主任  
黃冠霖

批 示

校長陳培德  
105/11/05

## 國立玉井工商 105 學年度優質化計畫

(附件一)

### 「105-4-2 學生適性揚才計畫-技藝競賽菁英培訓計畫」研習計畫

#### 一、依據：

本校 105 學年度高職優質化輔助方案「105-4-2 學生適性揚才計畫-技藝競賽菁英培訓計畫」子計畫工作項目內容辦理。

#### 二、目的：

1. 協助教師增進專業技術能力，以建立教師專業權威並提升教學之成就感。
2. 增進學生創意研發西點蛋糕之實作能力，並提升學生整體技能之水準。
3. 充分提供西點蛋糕的專業知能，以達到引導學生創造思考的能力。

三、主辦單位：本校實習處。

四、研習對象：本校餐飲學程師生。

五、辦理日期：105 年 11 月 02 日(星期三)。14:50 至 17:50

六、研習名額：20 人。

七、研習名稱：創意西點蛋糕研習

八、研習講師：林鴻恩老師

九、研習地點：烘焙教室

#### 十、研習內容：

1. 商業技藝競賽烘焙職種競賽選手培訓內容分享
2. 創意蛋糕解說與示範
3. 常用裝飾物之解說與示範

#### 十一、經費來源及需求：(經費概算表如附件二)

- 1.105 學年度高職優質化輔助方案補助經費 (105-4)
2. 講師鐘點費：4800 元整
3. 講師差旅費：784 元整
4. 健保補充補費：96 元整
5. 雜支(材料費):4000 元

十二、本次參加研習人員擬請教務處協助登錄 3 小時研習時數。

十三、本計畫呈 校長核定後實施。

國立玉井工商 105 學年度第一學期優質化計畫

「105-4-2 學生適性揚才計畫-技藝競賽菁英培訓計畫」

技藝(技能)研習課程表

日期	時間	研習內容	主持/主講人	備註
一〇五年十一月二日【星期三】	14:50~15:00	簽到與介紹來賓	餐飲學程主任	
	15:00~15:50	商業技藝競賽烘焙職種選手培訓內容分享	林鴻恩老師	
	15:50~16:00	休息		
	16:00~16:50	創意蛋糕解說與示範教學	林鴻恩老師	
	16:50~17:40	蛋糕裝飾配件解說與練習	林鴻恩老師	
	17:40-17:50	綜合座談 Q&A	林鴻恩老師	

國立玉井工商 105 學年度優質化計畫

(附件二)

「105-4-2 學生適性揚才計畫-技藝競賽菁英培訓計畫」技藝(技能)研習經費概算表

經費	經費項目	單位	單價	數量	小計	備註
		鐘點費(外聘講師)	節	1600	3	4,800
	國內旅費(外聘講師)	趟	392	2	784	臺中來回各1趟
	健保補充保費	式	96	1	96	以2%鐘點費計
	雜支(材料費)	批	4000	1	4,000	詳如後
	合 計				9,680	

承辦人  
教師兼實習組長  
**呂明怡**  
1/25

實習主任  
輔導主任  
**莊千慶**

主計主任  
主計主任  
**黃麗香**

校長  
**陳培德(用)**

105 學年度第一學期 105-4-2 學生適性揚才計畫-技藝競賽菁英培訓計畫

技藝(技能)研習演講流程

演講主題	創意西點蛋糕研習					
演講日期	105 年 11 月 02 日 (星期三) 14 時 50 分至 17 時 50 分					
演講時數	3 小時					
演講地點	本校力行樓一樓烘焙教室					
講師	姓名：林鴻恩 老師 經歷：2016 年新加坡 Gourmet team 金牌 2015 年 sigeo 義大利青年西點世界盃 (第三名)					
演講對象	本校餐飲學程師生					
經費	經費項目	單位	單價	數量	小計	備註
	鐘點費 (外聘講師)	節	1600	3	4,800	
	交通費	次	392	2	784	
	健保補充保費	式	96	1	96	以 2%鐘點費計
	雜支	式	4000	1	4000	
合計					9,680	

# 講 師 學 經 歷

姓 名	林鴻恩老師
手 機	0955863693
通訊地址	臺中市東區富台里練武路 177 巷 6 號 4 樓之 8
專 長	西點蛋糕、麵包
學 歷	弘光科技大學餐旅管理系
工作經歷	弘光科大西點技術教師/台中永誠行烘焙技術教師
受訓經歷	台灣烘焙廚藝交流協會 蛋糕裝飾專業課程班 結業 Wilton 蛋糕裝飾擠花班 結業 財團法人中華穀類食品工業技術研究所 麵包全修班 受訓結業 財團法人中華穀類食品工業技術研究所 世界盃亞軍台灣代表隊發表會受訓結業
檢定證書	烘焙食品 麵包、西點蛋糕製作 乙級 烘焙食品 西點蛋糕製作 丙級 烘焙食品 麵包製作 丙級
比賽經歷	2016 年 新加坡 Gourmet team 金牌 2015 年 sigep 義大利青年西點世界盃 (第三名) 2014 年 廈門市海峽兩岸烘焙師廚藝競賽 (金牌) 2014 年 FHA 新加坡廚藝爭霸賽 糕點展示(藝術麵包) (金牌) 2014 年 FHA 新加坡廚藝爭霸賽 現場蛋糕裝飾組 (銅牌) 2014 年 永紐安住盃麵包新秀賽 (冠軍) 2014 年 維益 弘光盃全國大專母親節蛋糕裝飾競賽 (銅牌) 2013 年 香港國際美食大獎 糕點展示專業組 藝術麵包類組 (銅牌) 2013 年 廈門市海峽兩岸烘焙師廚藝競賽 (金牌) 2013 年 大台中創意蛋糕裝飾競賽 (金藝獎) 2012 年 維益 弘光盃全國大專聖誕節蛋糕裝飾競賽 (冠軍) 2012 年 日本蛋糕協會聖誕節裝飾蛋糕競賽 (銀牌) 2012 年 大臺中國際糕餅節 糕餅烘焙大賽 (銀牌) 2011 年 第 13 屆 FHC 上海國際烹任藝術競賽 (銀牌) 2011 年 維益 高餐盃全國大專聖誕節蛋糕裝飾競賽 (冠軍) 2011 年 第 41 屆全國技能競賽 麵包製作職類 (銅牌)



【105 學年度第一學期優質化技藝研習】

主題：創意西點蛋糕研習

演講：林 鴻 恩 老師

地點：力行樓二樓 烘焙教室

時間：105 年 11 月 02 日 (三) 下午

02:50-05:50

歡

迎

林鴻

恩老師蒞校演講

玉井工商全體師生敬

105 年度優質化計畫-『創意蛋糕研習』課程講義

作品名稱：創意巧克力淋面蛋糕

作品名稱：創意巧克力淋面蛋糕			
材料名稱	百分比	重量	製作程序
8" 海綿蛋糕		1 顆	
巧克力淋面配方			
黑巧克力		140g	
動物性鮮奶油		180g	
水麥芽		30g	
裝飾物製作			成品照片

105 年度優質化計畫-『創意蛋糕研習』課程講義

作品名稱：創意造型蛋糕			
材料名稱	百分比	重量	製作程序
8" 天使蛋糕		1 顆	
裝飾物製作			成品照片

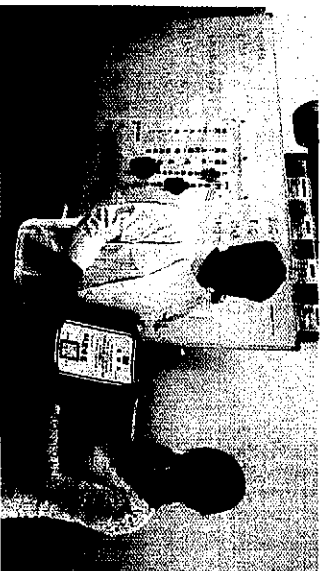
「105-4-2 學生適性揚才計畫-技藝競賽菁英培訓計畫」研習計畫

創意蛋糕研習參與師生名單

編號	學生姓名	簽到	簽退	編號	師長姓名	簽到	簽退
01	江玉真	江玉真		01	呂明怡組長	呂明怡	呂明怡
02	張晏瑄			02	邱淑慧主任	邱淑慧	邱淑慧
03	陳蓉蓉			03	陳淑玲老師		
04	胡雲淳	胡雲淳		04	郭純卿老師	郭純卿	郭純卿
05	江憶萱	江憶萱		05	胡瑞揚老師	胡瑞揚	胡瑞揚
06	王芊雅	王芊雅		06	呂敏菁老師		
07	胡晏秦	胡晏秦		07	鄭儀柔	鄭儀柔	鄭儀柔
08	鄭儀柔	鄭儀柔		08			
09	郭俊佑	郭俊佑		09			
10	呂佳家	呂佳家		10			
11	黃郁鈞	黃郁鈞		11			
12	詹雅淳	詹雅淳		12			
13	莊沛璇	莊沛璇		13			
14	陳玉娟	陳玉娟		14			
15	張靖茹	張靖茹		15			
16	張琺齊	張琺齊		16			
17	陳柏成	陳柏成		17			
18	林家琪	林家琪		18			
19	黃美鈞	黃美鈞		19			
20	楊冠霖	楊冠霖		20			

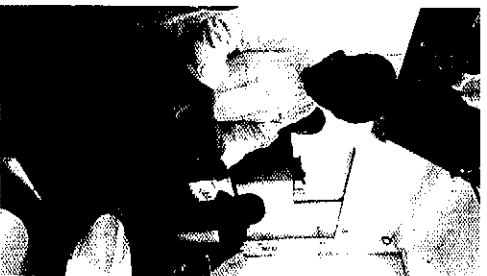
國立玉井工商 105 學年度第一學期 105 學年度優質化  
 「105-4-2 學生適性揚才計畫 技藝(技能)菁英培訓 技藝(技能)研習

演講主題：創意西點蛋糕研習



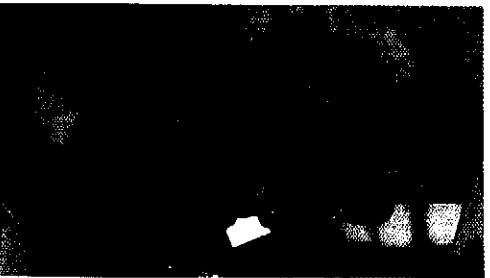
餐飲學程主任致贈感謝狀給講師

講師進行示範-鮮奶油裝飾



講師進行示範-果泥淋面技巧

講師進行示範-巧克力鏡面技巧



講師進行示範-巧克力裝飾片製作

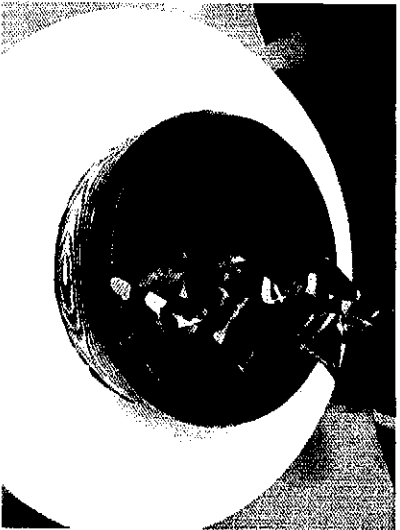
講師進行示範-巧克力裝飾片製作

國立玉井工商 105 學年度第一學期 105 學年度優質化  
「105-4-2 學生適性揚才計畫 技藝(技能)菁英培訓 技藝(技能)研習

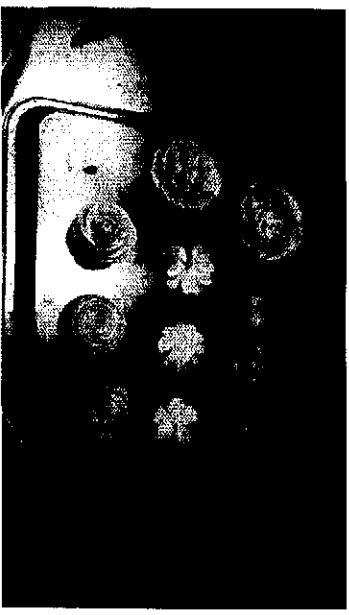
演講主題：創意西點蛋糕研習



講師進行示範-巧克力裝飾片製作



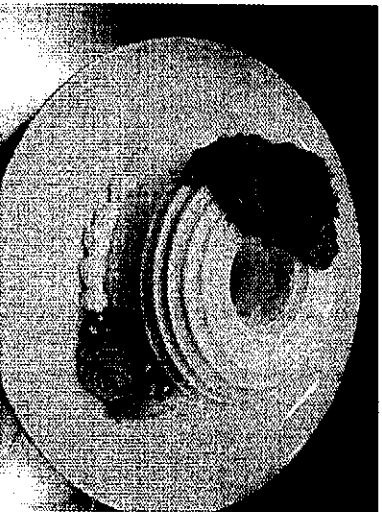
成品 1



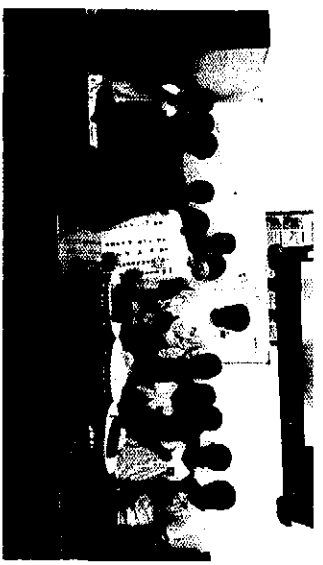
講師進行示範-鮮奶油花



成品 2



成品 3



講師合照

## 研習回饋表

感謝您參加本次舉辦的研習課程。為了瞭解您對研習課程的滿意度及需求，特別設計了此份問卷。每個選項請依據您的感覺勾選，最後請寫下您對本課程的感想，填寫完畢請交予承辦老師，謝謝您的參與！

研習課程名稱：

日期：

該題項的敘述我的看法是「非常同意」，請圈選“5”。

下列題項的敘述與您的想法符合程度為何？  
請在右方圈選符合您看法的數字

非常同意  
同意  
普通  
不同意  
非常不同意

- |  |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|
| 1. 我覺得講師對於課程的準備相當充足-----   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 2. 我覺得講師對教材內容講解相當豐富-----   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 3. 我覺得研習教材選擇與編製相當適宜-----   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 4. 我覺得上課形式與流程令我相當滿意-----   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 5. 我覺得研習時間與日期的安排相當得宜-----  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6. 我對研習場地與環境感到相當滿意-----  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 7. 研習內容對於我專業知識的成長相當有幫助-----  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 8. 研習內容對於我學習上的應用相當有幫助-----   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 9. 這次研習對於我而言是相當有幫助-----  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 10. 我很願意再參與相關的研習課程-----  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 11. 您的性別是：(請勾選)  |   |   |   |   |   |
| <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女                            |   |   |   |   |   |
| 12. 您所就讀的科系是：(請勾選)   |   |   |   |   |   |
| <input type="checkbox"/> 綜合高中 <input type="checkbox"/> 實用技能班                     |   |   |   |   |   |
| 13. 您所就讀的年級是：(請勾選)   |   |   |   |   |   |
| <input type="checkbox"/> 一 <input type="checkbox"/> 二 <input type="checkbox"/> 三 |   |   |   |   |   |
| 14. 我對這次研習的相關建議：   |   |   |   |   |   |

謝謝您的填寫，在此致上最誠摯的感謝！

期望透過這份建議讓我們下學期的課程能夠更順利！



# 問卷結果

共統計 18 份學生問卷，問卷結果如下

1. 我覺得講師對於課程的準備相當充足-----非常同意 14 同意 4
2. 我覺得講師對教材內容講解相當豐富-----非常同意 16 同意 2
3. 我覺得研習教材選擇與編製相當適宜-----非常同意 15 同意 3
4. 我覺得上課形式與流程令我相當滿意-----非常同意 14 同意 3 普通 1
5. 我覺得研習時間與日期的安排相當得宜-----非常同意 9 同意 8 普通 1
6. 我對研習場地與環境感到相當滿意-----非常同意 11 同意 6 普通 1
7. 研習內容對於我專業知識的成長相當有幫助---非常同意 15 同意 3
8. 研習內容對於我學習上的應用相當有幫助----非常同意 16 同意 2
9. 這次研習對於我而言是相當有幫助-----非常同意 13 同意 5
10. 我很願意再參與相關的研習課程-----非常同意 16 同意 2

研習相關建議部分：

1. 學生多覺得收穫豐富，講師講解細心詳細。
2. 建議部分為：下次可使用麥克風、研習時間太晚，部分學生因校車關係先離開。