

111 學年度第 2 學期身心障礙學生學習扶助計畫「烘焙丙級考照課程」 活動照片

日期：112.03.04~112.05.20

主辦單位：輔導處特教組 講師：蕭素真、游雅萍、許佑州老師 地點：餐飲科專業教室



輔導處特教組辦理學習扶助計畫—烘焙丙級考照課程，由餐飲科蕭素真科主任、游雅萍及許佑州老師進行課程，每次實作練習前老師先教導學生配方比例計算方式。



在老師講解後，學生個別練習將麵粉過篩，調出適當的麵粉比例。

111 學年度第 2 學期身心障礙學生學習扶助計畫「烘焙丙級考照課程」 活動照片

日期：112.03.04~112.05.20

主辦單位：輔導處特教組 講師：蕭素真、游雅萍、許佑州老師 地點：餐飲科專業教室



本次練習貓舌小西餅製作，游雅萍老師示範使用擠花袋的擠注技巧。



本週製作葡萄乾紅糖小西餅，學生練習將葡萄乾泡水、擰乾，切碎後加入麵糊中。

111 學年度第 2 學期身心障礙學生學習扶助計畫「烘焙丙級考照課程」 活動照片

日期：112.03.04~112.05.20

主辦單位：輔導處特教組 講師：蕭素真、游雅萍、許佑州老師 地點：餐飲科專業教室



在擠出適當葡萄乾紅糖小西餅大小後，蕭素真科主任指導學生用手沾水將麵糊輕輕壓扁，做出符合檢定規範的餅乾。



學生練習做出好吃的調味小西餅，使用壓麵機將麵糰壓延摺疊。

111 學年度第 2 學期身心障礙學生學習扶助計畫「烘焙丙級考照課程」 活動照片

日期：112.03.04~112.05.20

主辦單位：輔導處特教組 講師：蕭素真、游雅萍、許佑州老師 地點：餐飲科專業教室



許佑州老師指導學生模具拿法，用模具壓出椰子餅乾適當大小。



學生練習將奶油加入攪拌機，老師提醒學生使用攪拌機的注意事項。

111 學年度第 2 學期身心障礙學生學習扶助計畫「烘焙丙級考照課程」 活動照片

日期：112.03.04~112.05.20

主辦單位：輔導處特教組 講師：蕭素真、游雅萍、許佑州老師 地點：餐飲科專業教室



在老師指導及學生分組合作下，香噴噴又好吃的餅乾出爐了！



老師用心指導學生在一次次練習中熟悉檢定考試的流程，祝福學生都能順利取得證照！