

114 學年度第一學期優質化 114-3 展現技職課程特色計畫

「茶點饗宴-綠茶篇」實作課程

一、計畫目的：

藉由優質化 114-3 展現技職課程特色計畫，並配合新課綱精神，辦理跨領域茶點製作體驗，藉由識茶、烘焙實作、品評等實際體驗，增進對茶原料及烘焙技術與知識的專業能力並激發跨領域教學。

二、計畫目標：

透過此研習，教師能習得更多不同領域的專業能力。同時能增進教師們對綠茶原料了解、烘焙實作的技巧與產品品評，提升對茶點的製作與品評的能力。

三、實施內容：

1. 執行時間：114/12/13（六）8:30～15:30，共計 7 小時。
2. 參與對象：約 30 位來自桃園各國中老師。
3. 活動地點：萬能科技大學餐飲管理系(萬芳樓 v305 實習教室)
4. 實作課程內容：抹茶布丁燒、綠茶巧克力軟餅乾、綠茶蔓越莓核桃麵包、綠茶牛汶水。
5. 自行攜帶物品：圍裙、杯子、提袋或保鮮盒袋。