

國立員林高級農工職業學校-均質化特色課程分享研習

食品加工科研習活動內容

第一場次：

研習名稱：巧克力布朗尼製作

講 師：彭政子 老師

研習時間：113 年 4 月 10 日(三)

報名日期：113 年 3 月 25 日至 4 月 3 日

報名網址：全國教師在職進修網

上課地點：員林農工食品加工科 2 樓米食工廠

研習代碼：4251752

活動流程：

時間	活動內容	備註
13:00-13:10	報到	
13:10-14:20	巧克力布朗尼材料講解、示範	
14:20-16:30	分組實習操作 1.秤材料 2.巧克力布朗尼製作（戚風類蛋糕打法） 3.成品冷卻、裝飾	
16:30-17:00	綜合座談	

國立員林高級農工職業學校-均質化特色課程分享研習

食品加工科研習活動內容

第二場次：

研習名稱：米保濕乳液製作

講 師：胡美玲老師

研習時間：113 年 4 月 17 日

報名日期：113 年 4 月 1 日至 4 月 12 日

報名網址：全國教師在職進修網

上課地點：員林農工食品加工科 3 樓實驗室

研習代碼：4251766

活動流程：

時間	活動內容	備註
12：45-13：00	報到	
13：10-14：40	填飽肚子更滋養肌膚的台灣好米大米萃取液 解析與運用	
15：00-16：30	米保濕乳液實作	
16：30-17：20	綜合座談	

國立員林高級農工職業學校-均質化特色課程分享研習

食品加工科研習活動內容

第三場次：

研習名稱：農產品生技加值應用與實作

講 師：大葉大學 蔡仁傑老師

研習時間：113 年 4 月 24 日

報名日期：113 年 4 月 8 日至 4 月 19 日

報名網址：全國教師在職進修網

上課地點：員林農工食品加工科 3 樓實驗室

研習代碼：4255286

活動流程：

時間	活動內容	備註
12:50-13:00	報到	
13:00-13:50	台灣農產品生技加值應用	
14:00-16:40	農產品萃取物應用於保養品實作	
16:40-17:00	綜合討論	