

107-2 康橋國際學校外聘社團課程大綱

課程所需教本與教材：無

課程所需校方採購材料：無-如有需要會另外申請

學生須自備物品：無-如有需要會另外申請

授課教師	陳佳愉	授課項目	週二魔法點心屋
授課時間	小學課後(週一至週五課後時間 17:00-18:30·小學樂團為週二、週四)		
課程目標	讓孩子們從了解食材及器具開始,獨立進行並完成可口的甜點,還能學會口味變化的創意發想!		
教學方式	以一步驟一步驟的方式,讓小朋友能學會團隊分工合作,進而得到樂趣及成就感!		
備註	課程內容會視班級學習狀況做些微調整		
教學大綱			
週次	教學主題	課程內容	
第一週	土司蛋塔		
第二週	香鬆蘋果塔		
第三週	起司棒		
第四週	檸檬餅乾		
第五週	銅鑼燒		

第六週	燕麥脆餅
第七週	乳酪條
第八週	夾心餅乾
第九週	椰蓉小酥球
第十週	手工果醬
第十一週	巧克力杏仁餅
第十二週	爆米花派
第十三週	酥皮香腸捲
第十四週	椰子岩
第十五週	岩脆黑巧克力
第十六週	可麗餅
第十七週	Q 彈麻吉包
第十八週	巧克力脆脆
第十九週	斑馬紋杯子蛋糕
第二十週	花生曲奇