

高中應用學習調適課程 (2022-2024年度)

第一學年 教學時間表 (2022/23學年)

課程提供機構

明愛樂務綜合職業訓練中心

科目代碼

2022240806A

課程

初級烘焙實務A

班別編號

EB-6

模式

一

教學語言

中文

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
第一學年 (第一學段)					
1	17/09/2022(六)	09:00-12:30	開學禮 介紹中心	RM121	梁敦行
2	24/09/2022(六)	09:00-12:30	介紹工房及工具 其他雜項	RM121	梁敦行
3	8/10/2022(六)	09:00-12:30	個人及食物衛生	RM121	梁敦行
4	15/10/2022(六)	09:00-12:30	個人成長(職業治療師)	RM014	關海天
			個人成長(護士)		盧葦
5	22/10/2022(六)	09:00-12:30	基本甜麵團製作 基本圓形製作及理論	RM121	梁敦行
6	29/10/2022(六)	09:00-12:30	圓餐包製作	RM121	梁敦行
7	5/11/2022(六)	09:00-12:30	咸麵團製作	RM121	梁敦行
8	12/11/2022(六)	09:00-12:30	基本蛋糕種類認識	RM121	梁敦行
9	19/11/2022(六)	09:00-12:30	海綿蛋糕、牛油蛋糕製作	RM121	梁敦行
10	26/11/2022(六)	09:00-12:30	基本奶油製作	RM121	梁敦行
11	3/12/2022(六)	09:00-12:30	方包製作	RM121	梁敦行
12	10/12/2022(六)	09:00-12:30	個人成長1(社工)	RM014	李耀堃
13	17/12/2022(六)	09:00-12:30	聖誕食品製作	RM121	梁敦行

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
14	7/1/2023(六)	09:00-12:30	墨西哥包製作	RM121	梁敦行
15	14/1/2023(六)	09:00-12:30	賀年食品介紹	RM121	梁敦行
16	4/2/2023(六)	09:00-12:30	波羅包製作	RM121	梁敦行
17	11/2/2023(六)	09:00-12:30	雞尾包製作	RM121	梁敦行

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
第一學年 (第二學段)					
1	18/2/2023(六)	09:00-12:30	安全電池爐使用	RM121	梁敦行
2	25/2/2023(六)	09:00-12:30	各種材料正確儲存方式	RM121	梁敦行
3	4/3/2023(六)	09:00-12:30	基本曲奇製作	RM121	梁敦行
4	11/3/2023(六)	09:00-12:30	朱古力蛋糕製作	RM121	梁敦行
5	18/3/2023(六)	09:00-12:30	芝麻卷製作	RM121	梁敦行
6	25/3/2023(六)	09:00-12:30	椰絲包製作	RM121	梁敦行
7	1/4/2023(六)	09:00-12:30	芝士條製作	RM121	梁敦行
8	15/4/2023(六)	09:00-12:30	奶皇包製作	RM121	梁敦行
9	22/4/2023(六)	09:00-12:30	椰檳製作	RM121	梁敦行
10	29/4/2023(六)	09:00-12:30	個人成長2(社工)	RM014	李耀堃
11	6/5/2023(六)	09:00-12:30	啣曲奇製作	RM121	梁敦行
12	13/5/2023(六)	09:00-12:30	個人成長(護士)	RM014	盧葦
			個人成長(職業治療師)		關海天
13	20/5/2023(六)	09:00-12:30	分享日產品練習	RM121	梁敦行
14	27/5/2023(六)	09:00-12:30	成果分享日	RM121	梁敦行
15	27/5/2023(六)	12:30-15:30	成果分享日	RM121	梁敦行
16	3/6/2023(六)	09:00-12:30	鞏固波羅包製作	RM121	梁敦行
17	10/6/2023(六)	09:00-12:30	鞏固奶油蛋糕製作	RM121	梁敦行
18	17/6/2023(六)	09:00-12:30	鞏固已學的知識	RM121	梁敦行

注：因應實際情況，課程內容或會有所改動