

新高中應用學習調適課程 (2022-24年度)

第一學年 教學時間表 (2022/23年)

課程提供機構 匡智松嶺綜合職業訓練中心

科目代碼 202240806B

課程 初級烘焙實務

班別編號 1D班

模式 一

教學語言 中文

課堂	日期	時間	單元	課題	上課場地	導師姓名
第一學年						
1	8/10/2022 (六)	08:45-10:45	課程概論	烘焙食品行業發展	糕餅工場	林美儀、教學助理
		11:00-13:00	課程概論	大型烘焙食品行業 小型烘焙製品行業	糕餅工場	林美儀、教學助理
2	15/10/2022 (六)	08:45-10:45	課程概論	食物營養	糕餅工場	李思穎、教學助理
		11:00-13:00	課程概論	烘焙食品的分類 烘焙食品基本製作流程	糕餅工場	李思穎、教學助理
3	22/10/2022 (六)	08:45-10:45	課程概論	烘焙材料計算基本原則	糕餅工場	蔡瑞蓮、教學助理
		11:00-13:00	課程概論	食物安全及衛生	糕餅工場	蔡瑞蓮、教學助理
4	29/10/2022 (六)	08:45-10:45	課程概論	認識不同種類的麵包	糕餅工場	李思穎、教學助理
		11:00-13:00	課程概論	認識不同種類的甜點	糕餅工場	李思穎、教學助理
5	5/11/2022 (六)	08:45-10:45	課程概論	認識不同種類的糕點	糕餅工場	蔡瑞蓮、教學助理
		11:00-13:00	課程概論	認識不同種類的小吃	糕餅工場	蔡瑞蓮、教學助理
6	12/11/2022 (六)	08:45-10:45	人力抬舉	人力抬舉的注意事項	糕餅工場	鄧玉綸、教學助理
		11:00-13:00	人力抬舉	貨物擺放的注意事項	糕餅工場	鄧玉綸、教學助理
7	19/11/2022 (六)	08:45-10:45	職業安全及危機處理	餅房電器的認識及操作	糕餅工場	林美儀、教學助理
		11:00-13:00	職業安全及危機處理	操作餅房電器的注意事項	糕餅工場	林美儀、教學助理
8	26/11/2022 (六)	08:45-10:45	職業安全及危機處理	餅房爐具的認識及操作	糕餅工場	李思穎、教學助理
		11:00-13:00	職業安全及危機處理	操作餅房爐具注意事項	糕餅工場	李思穎、教學助理
9	3/12/2022 (六)	08:45-10:45	職業安全及危機處理	量杯 / 磅 / 電子磅 的用途及使用技巧 手工具: 篩 / 粉鐘 / 攪蛋器 / 果挖 / 長膠刮 / 刮板 的用途及使用技巧	糕餅工場	林美儀、教學助理
		11:00-13:00	職業安全及危機處理	手工具: 壓棍 / 刀類 / 相關工具 的 用途及使用技巧	糕餅工場	林美儀、教學助理
10	10/12/2022 (六)	08:45-10:45	職業安全及危機處理	工場內各種潛在危險 個人衛生與不同工作時所需的配備	糕餅工場	李思穎、教學助理
		11:00-13:00	職業安全及危機處理	進行烘焙工作的安全守則	糕餅工場	李思穎、教學助理
11	17/12/2022 (六)	08:45-10:45	職業安全及危機處理	意外受傷的基本處理方法	糕餅工場	林美儀、教學助理
		11:00-13:00	職業安全及危機處理	火警的預防及處理方法	糕餅工場	林美儀、教學助理
12	24/12/2022 (六)	08:45-10:45	職業安全及危機處理	定義危機, 積極管理	糕餅工場	李思穎、教學助理
		11:00-13:00	職業安全及危機處理	定義危機, 積極管理	糕餅工場	李思穎、教學助理
13	7/1/2023 (六)	08:45-10:45	基礎烘焙技巧及基本清潔	烘焙材料認識(一): 粉類	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
		11:00-13:00	基礎烘焙技巧及基本清潔	基礎烘焙食品製作(一): 啫喱	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
14	14/1/2023 (六)	08:45-10:45	基礎烘焙技巧及基本清潔	烘焙材料認識(二): 油脂類	糕餅工場	林美儀、教學助理
		11:00-13:00	基礎烘焙技巧及基本清潔	基礎烘焙食品製作(二): 熱香餅	糕餅工場	林美儀、教學助理

新高中應用學習調適課程 (2022-24年度)

第一學年 教學時間表 (2022/23年)

課程提供機構 匡智松嶺綜合職業訓練中心

科目代碼 2022240806B

課程 初級烘焙實務

班別編號 1D班

模式 一

教學語言 中文

課堂	日期	時間	單元	課題	上課場地	導師姓名
第一學年						
15	21/1/2023 (六)	08:45-10:45	基礎烘焙技巧及基本清潔	烘焙材料認識(三): 糖類	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
		11:00-13:00	基礎烘焙技巧及基本清潔	基礎烘焙食品製作(三): 焦糖燉蛋	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
16	4/2/2023 (六)	08:45-10:45	基礎烘焙技巧及基本清潔	烘焙食品的注意事項 材料(固體及液體)的量度步驟及方法	糕餅工場	李思穎、教學助理
		11:00-13:00	基礎烘焙技巧及基本清潔	篩粉、和麪糰、切麪糰技巧	糕餅工場	李思穎、教學助理
17	11/2/2023 (六)	08:45-10:45	基礎烘焙技巧及基本清潔	手工具(廚師刀)的使用(重溫)及各種手工 具的清潔保養	糕餅工場	林美儀、教學助理
		11:00-13:00	基礎烘焙技巧及基本清潔	焗爐及微波爐的使用及清潔	糕餅工場	林美儀、教學助理
18	18/2/2023 (六)	08:45-10:45	烘焙技巧(餅食)	預備烘焙餅食材料	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
		11:00-13:00	烘焙技巧(餅食)	攪拌材料技巧	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
19	25/2/2023 (六)	08:45-10:45	烘焙技巧(餅食)	冷藏曲奇麪糰	糕餅工場	林美儀、教學助理
		11:00-13:00	烘焙技巧(餅食)	基本曲奇造型 烘焙曲奇的流程及注意事項	糕餅工場	林美儀、教學助理
20	4/3/2023 (六)	08:45-10:45		參觀日		劉佩貞、教學助理
		11:00-13:00		參觀日		劉佩貞、教學助理
21	11/3/2023 (六)	08:45-10:45	烘焙技巧(餅食)	消化餅材料準備	糕餅工場	林美儀、教學助理
		11:00-13:00	烘焙技巧(餅食)	消化餅材料製作	糕餅工場	林美儀、教學助理
22	18/3/2023 (六)	08:45-10:45	烘焙技巧(餅食)	中式合桃曲奇(合桃酥)材料準備	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
		11:00-13:00	烘焙技巧(餅食)	中式合桃曲奇(合桃酥)材料製作	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
23	25/3/2023 (六)	08:45-10:45	烘焙技巧(餅食)	造型曲奇材料準備	糕餅工場	林美儀、教學助理
		11:00-13:00	烘焙技巧(餅食)	造型曲奇材料製作	糕餅工場	林美儀、教學助理
24	1/4/2023 (六)	08:45-10:45	烘焙技巧(餅食)	包裝曲奇工具使用及程序	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
		11:00-13:00	烘焙技巧(餅食)	包裝曲奇工具使用及程序	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
25	15/4/2023 (六)	08:45-10:45	職業性向認知	自我剖析: 長處與短處→發揮潛能 建立正面價值觀→邁步走向工作世界	糕餅工場	蔡瑞蓮、教學助理
		11:00-13:00	職業性向認知	發展良好興趣, 裝備自己	糕餅工場	蔡瑞蓮、教學助理
26	22/4/2023 (六)	08:45-10:45	職業性向認知	團體工作之重要性, 以至團隊精神之 重要性	糕餅工場	黃燕儀、教學助理
		11:00-13:00	職業性向認知	改善人際關係技巧	糕餅工場	黃燕儀、教學助理
27	29/4/2023 (六)	08:45-10:45	職業性向認知	不同行業的工作內容 不同行業的能力要求	糕餅工場	蔡瑞蓮、教學助理
		11:00-13:00	職業性向認知	職業訓練與工作的關係 工作與個人能力的配對	糕餅工場	蔡瑞蓮、教學助理

