

高中應用學習調適課程 (2023-2025年度)

第一學年 教學時間表 (2023/24學年)

課程提供機構

明愛樂務綜合職業訓練中心

科目代碼

2023250806A

課程

初級烘焙實務A

班別編號

EB-3

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	13/09/2023(三)	13:00-16:30	開學禮	RM 121	梁敦行
			介紹中心		
2	20/09/2023(三)	13:00-16:30	認識工作間基本職安健技巧	RM 014	關海天
			精靈護眼	RM 014	盧葦
3	27/09/2023(三)	13:00-16:30	介紹工房及工具 其他雜項	RM 121	梁敦行
4	04/10/2023(三)	13:00-16:30	個人及食物衛生	RM 121	梁敦行
5	11/10/2023(三)	13:00-16:30	基本甜麵團製作 基本圓形製作及理論	RM 121	梁敦行
6	18/10/2023(三)	13:00-16:30	圓餐包製作	RM 121	梁敦行
7	25/10/2023(三)	13:00-16:30	咸麵團製作	RM 121	梁敦行
8	01/11/2023(三)	13:00-16:30	基本蛋糕種類認識	RM 121	梁敦行
9	08/11/2023(三)	13:00-16:30	基本奶油製作	RM 121	梁敦行

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
10	15/11/2023(三)	13:00-16:30	個人成長課-社工(1)	RM 014	蕭啟銘
11	22/11/2023(三)	13:00-16:30	方包製作	RM 121	梁敦行
12	29/11/2023(三)	13:00-16:30	墨西哥包製作	RM 121	梁敦行
13	06/12/2023(三)	13:00-16:30	波羅包製作	RM 121	梁敦行
14	13/12/2023(三)	13:00-16:30	聖誕食品介紹	RM 121	梁敦行
15	20/12/2023(三)	13:00-16:30	雞尾包製作	RM 121	梁敦行
16	03/01/2024(三)	13:00-16:30	安全電池爐使用	RM 121	梁敦行
17	10/01/2024(三)	13:00-16:30	各種材料正確儲存方式	RM 121	梁敦行
18	17/01/2024(三)	13:00-16:30	基本曲奇製作	RM 121	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	24/01/2024(三)	13:00-16:30	基本認識朱古力	RM 121	梁敦行
2	31/01/2024(三)	13:00-16:30	朱古力蛋糕製作	RM 121	梁敦行
3	07/02/2024(三)	13:00-16:30	賀年食品介紹	RM 121	梁敦行
4	21/02/2024(三)	13:00-16:30	芝麻卷製作	RM 121	梁敦行
5	28/02/2024(三)	13:00-16:30	環保與健康	RM 014	盧葦
			職涯規劃_認識自我	RM 014	關海天
6	06/03/2024(三)	13:00-16:30	椰絲包製作	RM 121	梁敦行
7	13/03/2024(三)	13:00-16:30	個人成長課-社工(2)	RM 014	蕭啟銘
8	20/03/2024(三)	13:00-16:30	芝士包製作	RM 121	梁敦行
9	27/03/2024(三)	13:00-16:30	椰檳製作	RM 121	梁敦行
10	10/04/2024(三)	13:00-16:30	常用材料的特性	RM 121	梁敦行
11	17/04/2024(三)	13:00-16:30	啣曲奇製作	RM 121	梁敦行
12	24/04/2024(三)	13:00-16:30	簡單甜品製作	RM 121	梁敦行

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
13	08/05/2024(三)	13:00-16:30	常用材料的特性	RM 121	梁敦行
14	22/05/2024(三)	13:00-16:30	奶皇包製作	RM 121	梁敦行
15	29/05/2024(三)	13:00-16:30	餅面裝飾欣賞	RM 121	梁敦行
16	05/06/2024(三)	13:00-16:30	鞏固波羅包製作	RM 121	梁敦行
17	12/06/2024(三)	13:00-16:30	鞏固奶油蛋糕製作	RM 121	梁敦行

注：因應實際情況，課程內容或會有所改動