

高中應用學習調適課程 (2024-2026年度)

第二學年 教學時間表 (2025/26學年)

課程提供機構

明愛樂務綜合職業訓練中心

科目代碼

2024260806A

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
第二學年 (第一學段)					
1	13/09/2025(六)	09:00-12:30	重溫上學年所學的烘焙知識	RM 121	梁敦行
2	20/09/2025(六)	09:00-12:30	重溫及練習基本麵糰製作	RM 121	梁敦行
3	27/09/2025(六)	09:00-12:30	重溫及練習基本蛋糕製作	RM 121	梁敦行
4	04/10/2025(六)	09:00-12:30	餐肉包製作	RM 121	梁敦行
5	11/10/2025(六)	09:00-12:30	粟米餐肉包製作	RM 121	梁敦行
6	18/10/2025(六)	09:00-12:30	個人成長課	RM 014	關海天 (職業治療師)
7	25/10/2025(六)	09:00-12:30	火腿包製作	RM 121	梁敦行
8	01/11/2025(六)	09:00-12:30	安全使用焗爐方法 煎鍋使用	RM 121	梁敦行
9	08/11/2025(六)	09:00-12:30	泡芙製作	RM 121	梁敦行

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
10	15/11/2025(六)	09:00-12:30	撻皮製作	RM 121	梁敦行
11	22/11/2025(六)	09:00-12:30	蛋撻製作 蛋撻水製作	RM 121	梁敦行
12	29/11/2025(六)	09:00-12:30	個人成長課	RM 014	蕭啟銘 (社工)
13	06/12/2025(六)	09:00-12:30	美味條製作	RM 121	梁敦行
14	13/12/2025(六)	09:00-12:30	蒜茸包製作	RM 121	梁敦行
15	20/12/2025(六)	09:00-12:30	聖誕食品製作	RM 121	梁敦行
27/12/2025(六)、03/01/2026(六) 學生聖誕及元旦假期					
16	10/01/2026(六)	09:00-12:30	班戟製作	RM 121	梁敦行
17	17/01/2026(六)	09:00-12:30	熱香餅製	RM 121	梁敦行

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
第二學年 (第二學段)					
1	24/01/2026(六)	09:00-12:30	雙色海綿蛋糕製作	RM 121	梁敦行
2	31/01/2026(六)	09:00-12:30	賀年食品製作	RM 121	梁敦行
3	07/02/2026(六)	09:00-12:30	個人成長課	RM 014	盧葦 (護士)
14/02/2026(六)、21/02/2026(六) 學生農曆新年假					
4	28/02/2026(六)	09:00-12:30	朱古力裝飾製作	RM 121	梁敦行
5	07/03/2026(六)	09:00-12:30	瑞士卷	RM 121	梁敦行
6	14/03/2026(六)	09:00-12:30	椰撻製作	RM 121	梁敦行
7	21/03/2026(六)	09:00-12:30	合桃酥製作	RM 121	梁敦行
8	28/03/2026(六)	09:00-12:30	鮮忌廉製作	RM 121	梁敦行
04/04/2026(六)、11/04/2026(六) 復活節假期					
9	18/04/2026(六)	09:00-12:30	雜果忌廉蛋糕製作	RM 121	梁敦行
10	25/04/2026(六)	09:00-12:30	個人成長課	RM 014	蕭啟銘 (社工)
11	02/05/2026(六)	09:00-12:30	芝麻餅製作	RM 121	梁敦行

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
12	09/05/2026(六)	09:00-12:30	英式鬆餅製作	RM 121	梁敦行
13	16/05/2026(六)	09:00-12:30	分享日產品練習	RM 121	梁敦行
14	23/05/2026(六)	09:00-12:30	成果分享日	RM 121	梁敦行
15	23/05/2026(六)	12:30-15:30	成果分享日	RM 121	梁敦行
16	30/05/2026(六)	09:00-12:30	甜品製作	RM 121	梁敦行
17	06/06/2026(六)	09:00-12:30	畢業蛋糕製作	RM 121	梁敦行

注：因應實際情況，課程內容或會有所改動