

新高中應用學習調適課程(2026-28年度)

第一學年 教學時間表 (2026-27學年)

課程提供機構 匡智松嶺綜合職業訓練中心

科目代碼 2026280806B

課程 初級烘焙實務課程

班別編號 1B班

模式 一

教學語言 中文

課堂	日期	時間	教學主題	導師
1	12/9/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 迎新日	許頌恩
2	3/10/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 烘焙食品行業發展 ➤ 大型烘焙食品行業	麥卓蕙
3	10/10/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 意外受傷的基本處理方法 ➤ 火警的預防及處理方法	許頌恩
4	17/10/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 工場內各種潛在危險 ➤ 個人衛生與不同工作時所需的配備	麥卓蕙
5	24/10/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 餅房設備認識及操作 ➤ 餅房設備認識的注意事項	黃師傅
6	31/10/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 烘焙行業工作守則及食材介紹	麥卓蕙
7	7/11/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 烘焙食品基本製作流程 ➤ 烘焙材料計算基本原則	許頌恩
8	14/11/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 認識手工具的用途及使用技巧	麥卓蕙
9	21/11/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 預備烘焙餅食材料 ➤ 烘焙食品的注意事項	黃師傅
10	28/11/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 基礎烘焙食品製作(一): 椰絲啫喱糖	麥卓蕙
11	5/12/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 進行烘焙工作的安全守則 ➤ 人力抬舉的注意事項	許頌恩
12	12/12/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 材料(固體及液體)的量度步驟及方法 ➤ 基礎烘焙食品製作(二): 奶凍	麥卓蕙
13	19/12/2026 (六)	09:00-12:30	➤ 攪拌材料技巧 ➤ 基礎烘焙食品製作(三): 木糠布甸	黃師傅
14	9/1/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 烘焙材料認識(二): 油脂類	麥卓蕙
15	16/1/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 基礎烘焙食品製作(四): 義式提拉米蘇杯	許頌恩
16	23/1/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 篩粉、和麪糰、切麪糰技巧	麥卓蕙

新高中應用學習調適課程 (2026-28年度)
第二學年 教學時間表 (2026-27學年)

課程提供機構 匡智松嶺綜合職業訓練中心

科目代碼 2026280806B

課程 初級烘焙實務課程

班別編號 1B班

模式 一

教學語言 中文

課堂	日期	時間	教學主題	導師
17	30/1/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 認識不同種類的小吃	黃師傅
18	13/2/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 基礎烘焙食品製作(五): 格仔餅	麥卓蕙
19	20/2/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 食物營養 ➤ 烘焙食品的分類	許頌恩
20	27/2/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 食物安全及衛生 ➤ 貨物擺放的注意事項	黃師傅
21	6/3/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 烘焙材料認識(三): 糖類	許頌恩
22	13/3/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 基礎烘焙食品製作(六): 西多士	黃師傅
23	20/3/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 職業性向認知:自我認識	陳穎琪
24	10/4/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 職業性向認知	陳穎琪
25	17/4/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 烘焙材料認識(一): 粉類 ➤ 認識不同種類的麪包	許頌恩
26	24/4/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 基礎烘焙食品製作(六): 瑪德蓮	麥卓蕙
27	8/5/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 職業性向認知	陳穎琪
28	15/5/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 認識不同種類的甜點 ➤ 認識不同種類的糕點	許頌恩
29	22/5/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 冷藏曲奇麪糰 ➤ 基本曲奇造型	麥卓蕙
30	29/5/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 造型曲奇材料準備 ➤ 造型曲奇材料製作	黃師傅
31	5/6/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 手工具(廚師刀)的使用(重溫) ➤ 各種手工具的清潔保養	麥卓蕙
32	12/6/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 焗爐及微波爐的使用及清潔 ➤ 雪櫃的使用及清潔	許頌恩

新高中應用學習調適課程 (2026-28年度)
第二學年 教學時間表 (2026-27學年)

課程提供機構 匡智松嶺綜合職業訓練中心

科目代碼 2026280806B 課程 初級烘焙實務課程

班別編號 1B班 模式 一 教學語言 中文

課堂	日期	時間	教學主題	導師
33	19/6/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 職業性向認知:工作選擇	陳穎琪
34	26/6/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 職業性向認知:工作間的社交技巧	陳穎琪
35	3/7/2027 (六)	09:00-12:30	➤ 評估日	麥卓蕙

注：因應實際情況，課程內容或會有所改動