新高中應用學習調適課程 (2024-26年度) 第一學年 教學時間表 (2024/25年)

課程提供機構 匡智松嶺綜合職業訓練中心

科目代碼	2024260806B	課程	初級烘焙實務

班別約	编號 1B班		模式 模式	一 教	學語言 中文	
			-	·		
課	日曲	時問	留元	埋 題	上課場地	道師州夕

課堂	日期	時間	單元	課題	上課場地	導師姓名
第一	學年	l		-		
4	5/10/2024	08:45-10:45	課程概論	烘焙食品行業發展	糕餅工場	蔡瑞蓮、教學助理
1	(六)	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	蔡瑞蓮、教學助理
	19/10/2024	08:45-10:45	課程概論	食物營養	糕餅工場	蕭國輝、教學助理
2	(六)	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	蕭國輝、教學助理
0	26/10/2024	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
3	(六)	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
	2/11/2024	08:45-10:45	課程概論	認識不同種類的麪包	糕餅工場	蕭國輝、教學助理
4	(六)	11:00-13:00	課程概論	認識不同種類的甜點	糕餅工場	蕭國輝、教學助理
	9/11/2024	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
5	(六)	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
	16/11/2024	08:45-10:45	人力抬舉	人力抬舉的注意事項	糕餅工場	麥韶文、教學助理
6 (六)		11:00-13:00	人力抬舉	貨物擺放的注意事項	糕餅工場	麥韶文、教學助理
7	23/11/2024	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	蔡瑞蓮、教學助理
	(六)	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	蔡瑞蓮、教學助理
30/11/2024	30/11/2024	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	蕭國輝、教學助理
8 (六)		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	蕭國輝、教學助理
9	7/12/2024	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 / 粉鏟 /攪蛋器 /果挖 / 長膠刮 /刮板 的用途及使用技巧	糕餅工場	麥韶文、教學助理
	(六)	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	麥韶文、教學助理
	14/12/2024	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	蕭國輝、教學助理
10	(六)	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	蕭國輝、教學助理
	4/1/2025	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	麥韶文、教學助理
11	(六)	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	麥韶文、教學助理
	11/1/2025	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	蕭國輝、教學助理
12	(六)	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	蕭國輝、教學助理
	18/1/2025	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	林美儀、教學助理
13	(六)	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	林美儀、教學助理
	25/1/2025	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	劉佩貞、教學助理
14	(六)	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	劉佩貞、教學助理

新高中應用學習調適課程 (2024-26年度) 第一學年 教學時間表 (2024/25年)

課程提供機構 匡智松嶺綜合職業訓練中心

科目代碼	2024260806B			課程	初級烘焙實務	
班別編號	1B 班	模式	_		教學語言	中文

課						
业	日期	時間	單元	課題	上課場地	導師姓名
第一	學年					
	15/2/2025	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	林美儀、教學助理
15	(六)	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	林美儀、教學助理
40	22/2/2025	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	蕭國輝、教學助理
16	(六)	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	蕭國輝、教學助理
17	1/3/2025 (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 焗爐及微波爐的使用及清潔	糕餅工場	林美儀、教學助理
	(21)	11:00-13:00	基礎烘焙技巧及基本清潔	雪櫃的使用及清潔	糕餅工場	林美儀、教學助理
18	8/3/2025	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
18	(六)	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
40	15/3/2025	08:45-10:45	烘焙技巧(餅食)	冷藏曲奇麪糰	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
19	(六)	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	劉佩貞、教學助理
22/3/2025	08:45-10:45		參觀日		劉佩貞、教學助理	
20	(六)	11:00-13:00		參觀日		劉佩貞、教學助理
0.4	29/3/2025	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
21	(六)	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
00	12/4/2025	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	林美儀、教學助理
22	(六)	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	林美儀、教學助理
00	3/5/2025	08:45-10:45	烘焙技巧(餅食)	造型曲奇材料準備	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
23	(六)	11:00-13:00	烘焙技巧(餅食)	造型曲奇材料製作	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
	10/5/2025	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	林美儀、教學助理
24	(六)	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	林美儀、教學助理
0.5	17/5/2025	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
25	(六)	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
00	24/5/2025	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	陳頌欣、教學助理
26	(六)	11:00-13:00	職業性向認知	改善人際關係技巧	糕餅工場	陳頌欣、教學助理
0-	7/6/2025	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
27	(六)	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
	1		i			

新高中應用學習調適課程 (2024-26年度) 第一學年 教學時間表 (2024/25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	_		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					
28 14/6/2025 (六)		08:45-10:45	職業性向認知	了解行業就業概況,認識求職途徑及 進修方向	糕餅工場	陳頌欣、教學助理
	(六)	11:00-13:00	職業性向認知	訂立目標,規劃人生	糕餅工場	陳頌欣、教學助理
29	21/62025	08:45-10:45		評估日	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
29	(六)	11:00-13:00		評估日	糕餅工場	劉佩貞、教學助理
30	23/8/2025 (六)			家長日(待定)		