

# 臺北市立大安高級工業職業學校

109 學年度

第 2 學期

基礎烘焙實務

教學活動計畫

教學目標	1. 能正確的清洗與管理烘焙器具與食材。 2. 能製作烘焙產品。 3. 能有正確的工作態度與習慣。					
每週時數	4	教材	自編	班級	餐飲一	教師 張丁文 陳怡心
教學進度及內容						教學要求
週次	日期	預定教學進度	時數	預定作業 (平時考)	重大議題融入 (融入者請置換為■)	1. 穿著餐飲工作服。 2. 確實完成手部清潔。 3. 確實整理及歸位。  評量方法  心得報告 口頭問答 實際操作  成績計算  實習報告 實作評量  親師配合  1. 與學生分享成品並協助描述成品與心得感受。 2. 督促學生確實清潔工作服。  其他
1	2/22	工場整理	4			
2	3/1	228 連假	4			
3	3/8	丙級麵包製作 手工餅乾製作	4		<input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 生涯發展 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家政教育 <input type="checkbox"/> 消費者保護教育 <input type="checkbox"/> 交通安全教育 <input type="checkbox"/> 世界母語日 <input type="checkbox"/> 性別平等教育	
4	3/15		4			
5	3/22		4			
6	3/29	校慶麵包製作、包裝與配送	4			
7	4/5	清明連假	4			
8	4/12	校慶麵包製作、包裝與配送	4	4/17 校慶		
9	4/19	校慶補假	4			
10	4/26	丙級麵包製作 手工餅乾製作	4			
11	5/3		4			
12	5/10		4			
13	5/17		4			
14	5/24		4			
15	5/31		4			
16	6/7		4			
17	6/14	端午連假	4			
18	6/21	丙級麵包製作 手工餅乾製作	4			
19	6/28	期末大掃除	4			