

臺北市立大安高級工業職業學校

109 學年度

第 2 學期

食材處理與甜品實作

教學活動計畫

教學目標	1. 能夠記錄配方並且計算份量。 2. 能夠辨別食材與食物的特性。 3. 能夠獨立製作歐式、日式麵包與中、西式點心。 4. 能夠記錄成品或分享製作心得。						
每週時數	3	教材	自編	班級	餐飲二	教師	謝佳男 張逸軒
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. 穿著正確餐飲工作服，並且確實完成手部清潔。 成品依照當日製作量平均分配。 評量方法 心得報告 口頭問答 實際操作 成績計算 實習報告 40% 實作評量 30% 期末考 30% 親師配合 1. 與學生分享成品並且協助描述成品與心得感受。 督促學生確實清潔工作服。 其他	
1	2/23	工場整理、材料清點	3				
2	3/2	芝麻紅豆麵包	3				
3	3/9	巧克力吐司	3				
4	3/16	蔓越莓核桃麵包	3				
5	3/23	伯爵乳酪麵包	3				
6	3/30	青蔥麵包	3				
7	4/6	校慶餅乾製作	3		<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 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		
8	4/13	校慶麵包製作	3				
9	4/20	洋蔥培根起士土司、黑芝麻土司	3				
10	4/27	生吐司	3				
11	5/4	酒釀米吐司	3				
12	5/11	奶橙香柚麵包	3				
13	5/18	義大利磨菇麵包	3				
14	5/25	起士條、蔓越莓麵包	3				
15	6/1	時蔬明太子薄餅	3				
16	6/8	日式菠蘿、檸檬麵包	3				
17	6/15	芥末香菜鮭魚麵包	3				
18	6/22	貝果	3				
19	6/29	期末大掃除	3				