

# 臺北市立大安高級工業職業學校

110 學年度

第 1 學期

餐服科 烘焙與配送實作

教學活動計畫

教學目標	1. 能夠正確的清洗與管理烘焙器具。 2. 能夠運用器具及包材，適當的包裝成品。 3. 能夠計算成品數量。 4. 能夠服務客人，登記正確的數量並配送。 5. 能夠分享配送及服務心得。												
每週時數	3(週二)	教材	自編	出版社		班級	餐飲服務二	教師	陳怡心 張逸軒				
教學進度及內容								教學要求					
週次	日期	預定教學進度				重大議題融入 (融入者請置換為■)		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 遵守工場安全規定</li> <li>● 遵守防疫規範</li> <li>● 遵守教室管理與使用規則(含服儀、衛生、工作態度)</li> <li>● 完成環境整潔工作</li> </ul>					
1	8/29~9/4	開學				<ul style="list-style-type: none"> <li>● 包材分類與認識                             <ul style="list-style-type: none"> <li>🚩 麵包包裝</li> <li>🚩 吐司包裝</li> <li>🚩 甜點包裝</li> <li>🚩 餅乾包裝</li> <li>🚩 果乾包裝</li> <li>🚩 其他</li> </ul> </li> <li>● 封口機的運用</li> <li>● 產品標籤</li> <li>● 烘焙產品分送                             <ul style="list-style-type: none"> <li>🚩 大安區健康行政中心：獨居老人愛心麵包</li> <li>🚩 班級裝配</li> <li>🚩 校園分享</li> </ul> </li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 家庭教育</li> <li>■ 生命教育</li> <li>□ 法治教育</li> <li>□ 人權教育</li> <li>□ 海洋教育</li> <li>■ 環境教育</li> <li>■ 生涯發展</li> <li>□ 資訊教育</li> <li>□ 能源教育</li> <li>■ 家政教育</li> <li>□ 消費者保護教育</li> <li>□ 交通安全教育</li> <li>□ 世界母語日</li> <li>□ 性別平等教育</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 觀察評量</li> <li>● 成品評量</li> </ul>					
2	9/5~9/11	雙重乳酪/起司培根麵包						評量方法		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 技能成效</li> <li>● 平時成績</li> <li>● 職業道德</li> <li>● 期末測驗</li> </ul>			
3	9/12~9/18	燻雞/海苔麵包						成績計算					
4	9/19~9/25	中秋連假						親師配合		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 在家提供餐飲操作練習的機會</li> <li>● 每日做家務加強個人工作能力</li> </ul>			
5	9/26~10/2	鯖魚洋蔥/竹炭乳酪										其他	
6	10/3~10/9	巧克力餐包/香蔥/全麥蔓越莓吐司											
7	10/10~10/16	香橙抹茶餐包/雙果軟歐/培根起司吐司											
8	10/17~10/23	裸麥核桃餐包/香蒜法國球/葡萄奶酥吐司											
9	10/24~10/30	重奶油餐包/明太子小法國/鄉村軟歐											
10	10/31~11/6	雜糧餐包/香橙乳酪軟歐/花生吐司											
11	11/7~11/13	杏仁抹茶餐包/亞麻子核桃軟歐/椰香小吐司											
12	11/14~11/20	咖啡墨西哥麵包/肉桂捲捲/杏仁黑芝麻吐司											
13	11/21~11/27	波羅麵包/鄉村布朗尼/楓糖杏仁吐司											
14	11/28~12/4	全麥葡萄核桃餐包/黑橄欖起司佛卡夏/洋蔥吐司											
15	12/5~12/11	熱狗麵包/貴妃荔枝軟歐/蔓越莓吐司											
16	12/12~12/18	全麥堅果麵包/咖啡巧克力/北海道鮮奶吐司											
17	12/19~12/25	布里歐餐包/聖誕史多倫/巧克力吐司											
18	12/26~1/1	亞麻子蔓越莓餐包/香芒乳酪軟歐 /蜂蜜優格吐司											
19	1/2~1/8	黑糖桂圓餐包/楓糖榛果捲/焦糖蘋果吐司											
20	1/9~1/15	黑豆乳酪麵包/培根法國/紅豆芝麻吐司											
21	1/16~1/22	期末考											

---

備註：1. 各式成品將依食材、活動或時節等彈性調整。