

新北市114年度國中適性教育職業試探暑假育樂營活動計畫表

申辦學校	新北市私立豫章高級工商職業學校																																							
活動名稱	美食三重奏：法、美、台麵粉探險																																							
職 群	食品群																																							
學生人數	20 人																																							
活動日期	114 年 07 月 11 日 至 114 年 07 月 11 日 共 1 日																																							
活動地點	教學大樓一樓烘焙教室																																							
活動特色	1. 食品群簡介 2. 認識中式麵食產品及材料 3. 認識西式麵食產品及材料 4. 認識烘焙食品產品及材料 5. 透過製作下列產品，了解食品群課程。 中式麵食產品-胡椒餅、西式麵食產品-瑪德蓮、烘焙食品-漢堡製作。																																							
活動內容 (附課表)	<table><tr><th>日期 節次</th><th>時間</th><th>單元名稱</th><th>單元內容</th><th>教師</th></tr><tr><td></td><td>08：30-8：50</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>9:10-10:00 (50分鐘)</td><td>【職群概論】 食 品 職 群 之 基 本 介 紹 及 職 業 安 全 與 道 德</td><td>1-1食品職群實習科目介紹 1-2食品職群未來升學介紹 1-3食品器具設備工作安全 1-4敬業合作之職業道德</td><td>邱秀雲</td></tr><tr><td>2</td><td rowspan="2">10:00-11:30 (90分鐘)</td><td rowspan="2">教學示範 實際操作</td><td rowspan="2">1. 西式麵食實作-瑪德蓮製作 2. 烘焙食品實作-漢堡包製作 3. 處理漢堡配料</td><td rowspan="2">邱秀雲</td></tr><tr><td>3</td></tr><tr><td></td><td colspan="2">午間休息/用餐</td><td>漢堡組合(享用美味自製漢堡)</td><td></td></tr><tr><td>4</td><td rowspan="2">13:00-14:30 (90分鐘)</td><td rowspan="4">教學示範 實際操作</td><td rowspan="4">4. 胡椒餅實作 5. 產品包裝</td><td rowspan="4">邱秀雲</td></tr><tr><td>5</td></tr><tr><td>6</td><td rowspan="2">14:40-16:10 (90分鐘)</td></tr><tr><td>7</td></tr></table>					日期 節次	時間	單元名稱	單元內容	教師		08：30-8：50				1	9:10-10:00 (50分鐘)	【職群概論】 食 品 職 群 之 基 本 介 紹 及 職 業 安 全 與 道 德	1-1食品職群實習科目介紹 1-2食品職群未來升學介紹 1-3食品器具設備工作安全 1-4敬業合作之職業道德	邱秀雲	2	10:00-11:30 (90分鐘)	教學示範 實際操作	1. 西式麵食實作-瑪德蓮製作 2. 烘焙食品實作-漢堡包製作 3. 處理漢堡配料	邱秀雲	3		午間休息/用餐		漢堡組合(享用美味自製漢堡)		4	13:00-14:30 (90分鐘)	教學示範 實際操作	4. 胡椒餅實作 5. 產品包裝	邱秀雲	5	6	14:40-16:10 (90分鐘)	7
日期 節次	時間	單元名稱	單元內容	教師																																				
	08：30-8：50																																							
1	9:10-10:00 (50分鐘)	【職群概論】 食 品 職 群 之 基 本 介 紹 及 職 業 安 全 與 道 德	1-1食品職群實習科目介紹 1-2食品職群未來升學介紹 1-3食品器具設備工作安全 1-4敬業合作之職業道德	邱秀雲																																				
2	10:00-11:30 (90分鐘)	教學示範 實際操作	1. 西式麵食實作-瑪德蓮製作 2. 烘焙食品實作-漢堡包製作 3. 處理漢堡配料	邱秀雲																																				
3																																								
	午間休息/用餐		漢堡組合(享用美味自製漢堡)																																					
4	13:00-14:30 (90分鐘)	教學示範 實際操作	4. 胡椒餅實作 5. 產品包裝	邱秀雲																																				
5																																								
6	14:40-16:10 (90分鐘)																																							
7																																								