

## 烘焙實務課程介紹

授課老師：丁燕秋

烘焙實務為七年級學生入學後所接觸的實作課之一，學生在課堂中藉由教師的理論講解以及分組實務操作學習烘焙產品的製作，包括麵包、蛋糕、餅乾、中西式點心等。除此之外，其他如職業道德的培養、食品衛生安全、工作場所安全、標準作業流程等等。

學生在進行實際操作訓練中，強調團隊合作及個人學習並重。培養學生守時觀念；訓練學生養成愛惜食材及器具的感恩心和好習慣；透過分組活動，鼓勵學生尊重及包容彼此意見，發揮團隊精神；重視上課秩序及學生學習過程的專注力，提升學習效能；嚴格要求善後工作的確實性，以培養學生重視衛生的觀念及習慣。在實際實習過程中包括：食譜解說及示範；原料、調料的準備和製作；食品的擺放和展示；烘焙成品評分及操作過程需改進事項講解；紀錄烘焙心得；確實完成善後工作等等。

每學期中及學期末皆會安排理論和實作測驗，以了解學生學習狀況及成效。課程也會適時融入鄉土教育及生涯教育，讓課程更貼近學生需求，提升學習效能。

