

臺中市葳格高級中學 110 學年度第二學期餐飲管理科

學習成果說明書

學 期	110	年 級	二	適用班級	餐飲科甲乙班	
對應單元	西式點心製作					
說 明	主題名稱	繳交三項實習作品		活動時間	12 週	
	議題連結	資訊/國際教育		教學對象	餐飲科二年級 甲乙班	
	對應核心 素養	A 自主行動	A2系統思考與解決問題 A3規劃執行與創新應變		教學人數	30
		B 溝通互動	B1符號運用與溝通表達 B2科技資訊與媒體素養		設計者	方慧徽
		C 社會參與	C2人際關係與團隊合作 C3多元文化與國際理解			
	對應學群	餐旅群				
	搭配課程 說明與設 計理念	本學期課程以世界各國不同的特色點心為主題，請業師進行各國點心示範，如俄羅斯蜂蜜蛋糕、義大利提拉米蘇、德國黑森林蛋糕、西班牙巴斯克乳酪蛋糕等 同學利用實習課程時間，拍攝三項烘焙成品實習作品，說明此點心的由來，並寫出操作過程及心得與反思。				
	學習目標	能簡單做出海綿或戚風蛋糕，進行簡單的蛋糕裝飾				
	學習歷程成果目標					
每人利用實習時間，拍攝三項實習作品，並寫出點心由來、操作步驟及心得與反思。 (未能達成時間規範者則不符合繳交資格)						