



2026/2027 學年餘暇活動章程

烘焙烹飪班



教學目標

1. 讓學生學習基本烘焙及烹飪技巧，提升生活自理及動手能力。
2. 透過不同食品的製作，認識基本食材及相關飲食文化。
3. 透過食品造型及裝飾，培養學生的創意及美感。
4. 透過小組合作及分工，培養學生的溝通及團隊合作能力。

內容簡介

1. 認識基本烘焙及烹飪知識，包括食材選擇、秤量、處理及簡單烹調技巧。
2. 學習製作不同種類的烘焙及烹飪食品，並正確使用基本廚房用具。
3. 學習忌廉裱花、糖粉裝飾及食品造型等技巧，發揮創意完成作品。
4. 透過小組形式進行實作，培養分工合作、食品衛生及安全意識。

課程預期成效

1. 學生能掌握基本的食材處理、秤量及烘焙烹飪技巧。
2. 學生能在指導下正確使用基本廚房用具，並注意食品衛生及操作安全。
3. 學生能運用簡單的造型及裝飾技巧完成食品製作。
4. 學生能提升對烘焙及烹飪的興趣，並在小組活動中與同伴合作。

學生上課需要自備的物品

餐盒。