佳農巧克力教學大綱

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 佳農巧克力 | | | | | | | |
| 英文名稱 | Goodfarmer Chocolates | | | | | | | |
| 師資來源 | 校內教師 | | | | | | | | |
| 科目屬性 | 必／選修 | | □必修■選修 | | | | | | |
| □一般科目□專業科目■實習、實務、實驗科目 | | | | | | | | |
| 科目來源 | ■學校自行規劃科目 | | | | | | | | |
| 課綱核心素養 | A 自主行動：A1.身心素質與自我精進  B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達  C 社會參與：C3.多元文化與國際理解 | | | | | | | | |
| 學生圖像 | 2.學習力：具備終身學習之自我精進能力、  3.專業力：具備務實致用之專業技術能力 | | | | | | | | |
| 適用科別 | 食品加工科 | 餐飲科 | | | 電子商務科 | 園藝科 | | 農場經營科 | |
| 學分數 | 2 | 2 | | | 2 | 2 | | 2 | |
| 開課  年級/學期 | 第三學年  第一學期 | 第三學年  第一學期 | | | 第三學年  第一學期 | 第三學年  第一學期 | | 第三學年  第一學期 | |
| 建議先修 科目 | 無 | | | | | | | | |
| 教學目標 | 一、了解可可樹種植相關知識。  二、能製作出符合市場所期待的手工巧克力及飲料產品,並進而能配合節慶及活動製做出相關的巧克力藝術品提升職場所需之資訊運用能力。  三、可可豆發酵烤焙相關知識。  四、可可及巧克力之英文相關知識。  五、讓學生實際接觸創業個案，理解職場需求。 | | | | | | | | |
| 教學內容 | 主要單元 | | | 內容細項 | | | 分配節數 | | 備註 |
| 一、可可樹種植相關知識。 | | | 1.前言  2.栽培管理 | | | 4 | |  |
| 二、可可豆發酵烤焙相關知識。 | | | 1.可可豆發酵  2.可可豆曝曬  3.可可豆烘烤脫皮  4.磨成可可膏 | | | 4 | |  |
| 三、可可及巧克力之英文相關知識。 | | | 可可及巧克力之英文相關知識。 | | | 2 | |  |
| 四、手工巧克力產品。 | | | 1.抹茶松露巧克力  2.香檳松露巧克力  3.貴婦巧克力  4.巧克力棒棒糖 | | | 12 | |  |
| 五、巧克力飲品餐飲產品。 | | | 1.巧克力咖啡凍奶茶  2.巧克力餅乾奶蓋奶茶  3.香蕉巧克力冰沙  4.OREAL可可冰沙 | | | 8 | |  |
| 六、佳農巧克力販售 | | | 佳農巧克力販售體驗 | | | 6 | |  |
| 教材資源 | 一、自編教材。  二、報章雜誌。  三、網路資源。 | | | | | | | | |
| 教學注意  事項 | 一、透過專業學習，提升學生之專業能力。  二、教學方法：講授、討論/報告、實驗/參訪、其他。  三、教學評量：平時成績及實作，第一、二次段考期末學科考試。 | | | | | | | | |