進階佳農巧克力教學大綱

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 進階佳農巧克力 |
| 英文名稱 | Advanced Goodfarmer Chocolate |
| 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 | 烘焙科 | 烘焙食品科 |  |  |
| 學分數 | 4 | 4 | 4 |  |  |
| 開課年級/學期 | 第二學年第二學期 | 第二學年第二學期 | 第二學年第二學期 |  |  |
| 建議先修 科目 | 佳農巧克力 |
| 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 | 一、可可樹種植相關知識。二、可可豆發酵烤焙相關知識。三、可可及巧克力之英文相關知識。四、手工巧克力產品。五、巧克力飲品餐飲產品。六、佳農巧克力販售 |
| 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。 |