臺北市私立滬江高中111學年度第1學期課程教學計畫書(含教學進度表)

		- 1 /914/(17								
科目名稱	西式點心	教師	林瑛淑							
科別班級	餐飲二義	教學節數	毎週4節	學分數	4					
課程屬性	□部訂必修□校訂必修□校訂選修	先修課程	□需具備能力 □無需具備其他課程能力							
學習目標 列出具體的學 習表現與學習 內容	(一)瞭解烘焙安全與衛生之重要性。(二)瞭解烘焙材料的特性及功能。(三)瞭解西式點心的相關知識、分類、製作理論與方法。(四)具備西式點心之製作技能。(五)瞭解蛋糕製作之定義、分類、製作原理及相關知識。(六)瞭解蛋糕用器具及設備。(七)熟悉麵糊類蛋糕製作之技能。(八)熟悉乳沫類蛋糕製作之技能。(九)熟悉戚風類蛋糕製作之技能。(十)熟悉特殊類蛋糕製作之技能。(十一)建立蛋糕品質評鑑之能力。									
學生圖像	□品格力□學習力 □生活力 □專業力									
 核心素養	A.自主行動 □ A1.身心素質與自我精進 □A2.系統思考與問題解決 □A3.規劃執行與創新應變									
<u>僅列舉出高原</u> 相關之領綱相	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 □B3.藝術涵養與美感素養									
心素養精神! <u>意涵</u>	C.社會參與 □C1.道德實踐與公民意識 □C2.人際關係與團隊合作 □C3.多元文化與國際理解									
議題融入□重大議題 □重大議題□ ●校訂共同	□1.性平教育 □2.人權教育 □3.環境教育 □4.海洋教育 ●5.品德教育□6.生命教育□7.法治教育□8.科技教育●9.資訊教育 □10.能源教育□11.安全教育□12.防災教育□13.家庭教育●14.生涯規劃□15.多元文化●16.閱讀素養教育□17.戶外教育									
☑教師選擇	- ┃●18.國際教育□19.原住民教育□20.勞動4	炎育 □21.其他								
	□講述□討論□欣賞 □角色扮演 □實地參觀 □協同教學 □合作學習/TBL									
│ │ 教學方法	□示範 □演練 □發表 □設計 □自學輔導 □個別化教學 □行動學習/數位科技									
	□探究 □問題解決/PBL □創造思考 □批判思考 □其他(實際操作),									
	□平時評量占學期成績50%:測驗、問答、觀察、討論、發表、學習單、筆記、專題報									
	告、實作評量、檔案評量。									
評量方式 	□期中考占學期成績30%:測驗、專題報告、實作作品 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □									
	□期末考占學期成績20%:測驗、學習檔案、實作作品									
學習歷程	□學習檔案□專題報告□實作作	品								
成果展示	□其他,									
	□教科書(書名/書局/作者) □自編教	女材(主題)							
 媒 [‡]	∄ □影片 <u>(</u> 數位資源 <u>(如: 酉</u>	 	<u>)</u>							
教學 資源	□參考資料(書目	<u>)</u>								
	□投影設備□實物投影機□筆記型電	腦□平板電腦□	□電腦教室□攝影機	□智慧教學系	系統□其他					
設備	情 (實習教室專業設備),	_								

科目名稱			F	西式點心		授課教師		林瑛淑		
科別班級			及	餐二義		教學節數	每週4節	每週4節		
週	週		111學年度第一學期教學進度表							
世 日期起迄 次		章節	主題內容/	教學媒材	預定作業	議題融入				
1	08/30	~	09/02		課程介紹、分組					
2	09/05	~	09/09		(一)烘焙概論					
3	09/12	~	09/16		(二)派類及實作.單皮派					
4	09/19	~	09/23		(二)派類及實作.單皮派					
5	09/26	~	09/30		(二)派類及實作.雙皮派					
6	10/03	~	10/07		(三)塔類及實作					
7	10/10	~	10/14		(12,13)第一次期中考(10)國慶日放假				
8	10/17	~	10/21		(三)塔類及實作					
9	10/24	~	10/28		(24~28)期中大掃除					
10	10/31	~	11/04		(三)塔類及實作					
11	11/07	~	11/11		(四)鬆餅及實作					
12	11/14	~	11/18		(四)鬆餅及實作					
13	11/21	~	11/25		(四)鬆餅及實作					
14	11/28	~	12/02		(30-1)第二次期中考					
15	12/05	~	12/09		(五)比薩及實作					
16	12/12	~	12/16		(六)奶油空心餅及實作					
17	12/19	~	12/23		(七)甜炸圈餅及實作					
18	12/26	~	12/30		(八)果凍類及其他小西	黑占				
19	01/02	~	01/07		(八)果凍類及其他小西	點				
20	01/09	~	01/13		(9-13)期末大掃除					
21	01/16	~	01/20		(17,18)期末考(19)休業	美式				

科/領域召集人: 教學組長:

說明:1.請授課教師於9/16(五)前將教學計畫書(進度表)送交各科/領域教學研究會召集人。

2.電子檔務必上傳至校網教師教學平台, 並寄電子信箱-教學組鄭易汝小姐 111004@hchs.tp.edu.tw