

臺北市私立滬江高中110學年度第2學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱	創意時尚甜點製作		教師	李安國		
科別班級	餐飲科三年信.義班		教學節數	每週3節	學分數	3
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	1.了解材料適合於裝飾糕點及如何運用。2.如何拿捏巧克力製作與調溫技巧。3.法式甜點的極致美學，整體盤飾的妝點由淺入深學習基礎盤飾技巧。4.培育學生團隊合作與創意開發之能力，以符合業界之需求。5.提升學生職業道德並養成節約用料觀念。6.培養學生學習興趣並能鑑賞創意甜點之優劣。					
學生圖像	☒ 品格力 ☒ 學習力 ☐ 生活力 ☒ 專業力					
核心素養 僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵	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 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 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 ●校訂共同 ☒ 教師選擇	■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 ☐ 18.國際教育 ☐ 19.原住民教育 ☐ 20.勞動教育 ☐ 21.其他					
教學方法	☒ 講述 ☒ 討論 ☐ 欣賞 ☐ 角色扮演 ☐ 實地參觀 ☐ 協同教學 ☒ 合作學習/TBL ☒ 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, _____					
評量方式	☐ 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。 ☐ 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					
學習歷程成果展示	☒ 學習檔案 ☐ 專題報告_____ ☒ 實作作品____					
教學資源	☒ 教科書西式點心製作.全華.吳仕文 ☐ 自編教材(主題_____) ☐ 影片(_____) ☐ 數位資源(如:酷課雲、均一.....)					

科目名稱	創意時尚甜點製作	授課教師	李安國
科別班級	餐飲科三年信.義班	教學節數	每週 3 節
週次	日期起迄	110學年度第二學期教學進度表	

				章節	主題內容/或活動	教學媒材	預定作業	議題融入
1	02/07	~	02/11		(1)開學典禮			防災教育
2	02/14	~	02/18		烘焙基本材料、蛋糕工藝的作用			
3	02/21	~	02/25		德國黑森林			品德教育
4	02/28	~	03/04		紅豆香草天使蛋糕			環境教育
5	03/21	~	03/11		法式檸檬派			性平教育
6	03/14	~	03/18		水浴蒸烤乳酪蛋糕			安全教育
7	03/21	~	03/25		芋泥奶凍捲			
8	03/28	~	04/01		日式蜂蜜千層蛋糕			海洋教育
9	04/04	~	04/08		巧克力戚風蛋糕捲			人權教育
10	04/11	~	04/15		抹茶紅豆起司塔			生涯規劃
11	04/18	~	04/22		義式提拉米蘇			法治教育
12	04/25	~	04/29		彩繪餅乾 (28,29)高三畢業考			
13	05/02	~	05/06					
14	05/09	~	05/13					
15	05/16	~	05/20					
16	05/23	~	05/27					
17	05/30	~	06/03		(2)畢業典禮 (3)端午節			
18	06/06	~	06/10					
19	06/13	~	06/17					
20	06/20	~	06/24		餐飲科期末大掃除			
21	06/27	~	07/01		28,29)高一,二期末考			

科/領域召集人：李安國

教學組長：

說明：1.請授課教師於9/6(一)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-教學組林惠伶小姐085001@hchs.tp.edu.tw