

# 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)

科目名稱	烘焙實務		教師	林瑛淑	
科別班級	餐飲二信		教學節數	每週4節	學分數 4
課程屬性	<input type="checkbox"/> 部訂必修 <input type="checkbox"/> 校訂必修 <input type="checkbox"/> 校訂選修		先修課程	<input type="checkbox"/> 需具備_____能力 <input type="checkbox"/> 無需具備其他課程能力	
學習目標 <u>列出具體的學習表現與學習內容</u>	(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	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 生活力 <input type="checkbox"/> 專業力				
核心素養 <u>僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵</u>	A.自主行動 <input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變  B.溝通互動 <input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養  C.社會參與 <input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解				
議題融入 <input type="checkbox"/> 重大議題 ●校訂共同 <input checked="" type="checkbox"/> 教師選擇	<input type="checkbox"/> 1.性平教育 <input type="checkbox"/> 2.人權教育 <input type="checkbox"/> 3.環境教育 <input type="checkbox"/> 4.海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 5.品德教育 <input type="checkbox"/> 6.生命教育 <input type="checkbox"/> 7.法治教育 <input type="checkbox"/> 8.科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 9.資訊教育 <input type="checkbox"/> 10.能源教育 <input type="checkbox"/> 11.安全教育 <input type="checkbox"/> 12.防災教育 <input type="checkbox"/> 13.家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 14.生涯規劃 <input type="checkbox"/> 15.多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 16.閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 17.戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 18.國際教育 <input type="checkbox"/> 19.原住民教育 <input type="checkbox"/> 20.勞動教育 <input type="checkbox"/> 21.其他				
教學方法	<input type="checkbox"/> 講述 <input type="checkbox"/> 討論 <input type="checkbox"/> 欣賞 <input type="checkbox"/> 角色扮演 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 合作學習/TBL  <input type="checkbox"/> 示範 <input type="checkbox"/> 演練 <input type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 設計 <input type="checkbox"/> 自學輔導 <input type="checkbox"/> 個別化教學 <input type="checkbox"/> 行動學習/數位科技  <input type="checkbox"/> 探究 <input type="checkbox"/> 問題解決/PBL <input type="checkbox"/> 創造思考 <input type="checkbox"/> 批判思考 <input type="checkbox"/> 其他(實際操作), _____				
評量方式	<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 期中考占學期成績30%:測驗、專題報告、實作作品 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 學習檔案 <input type="checkbox"/> 專題報告 _____ <input type="checkbox"/> 實作作品 _____ <input type="checkbox"/> 其他,				
教學資源	媒材	<input type="checkbox"/> 教科書(書名/書局/作者) _____ <input type="checkbox"/> 自編教材( 主題 _____ ) <input type="checkbox"/> 影片( _____ ) <input type="checkbox"/> 數位資源(如: 酷課雲、均一 ..... ) <input type="checkbox"/> 參考資料(書目 _____ )			
	設備	<input type="checkbox"/> 投影設備 <input type="checkbox"/> 實物投影機 <input type="checkbox"/> 筆記型電腦 <input type="checkbox"/> 平板電腦 <input type="checkbox"/> 電腦教室 <input type="checkbox"/> 攝影機 <input type="checkbox"/> 智慧教學系統 <input type="checkbox"/> 其他(實習教室專業設備), _____			

科目名稱			烘焙實務	授課教師	林瑛淑		
科別班級			餐二信	教學節數	每週4節		
週次	日期起迄		111學年度第一學期教學進度表				
			章節	主題內容/或活動	教學媒材	預定作業	議題融入
1	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(生派皮生派餡)			
4	09/19	~	09/23	(二)派類及實作.單皮派(熟派皮生派餡)			
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)果凍類及其他小西點			
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**