

臺北市私立滬江高中111學年度第2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		☐ 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 <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		☐ 品格力 ☐ 學習力 ☐ 生活力 ☐ 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 ☐ 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(實際操作), _____				
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____ ☐ 其他,				
教學資源	媒材	☐ 教科書(書名/書局/作者) ☐ 自編教材(主題____) ☐ 影片(_____) ☐ 數位資源(如: 酷課雲、均一.....) ☐ 參考資料(書目_____)				
	設	☐ 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 ☐ 智慧教學系統 ☐ 其				

	備	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	02/13	~	02/18		(13)註冊、開學 (18)補班、補星期一課				
2	02/20	~	02/24		蛋糕概論				
3	02/27	~	03/03		蛋糕的分類與製作原理 1.麵糊類。				
4	03/06	~	03/10		蛋糕的分類與製作原理 2.乳沫類。				
5	03/13	~	03/17		蛋糕的分類與製作原理 3.戚風類。				
6	03/20	~	03/25		(22,23)第一次期中考				
7	03/27	~	03/31		麵糊類蛋糕的製作 1.奶油大理石蛋糕。2.奶油水果蛋糕				
8	04/03	~	04/07		(3-5)清明連假				
9	04/10	~	04/14		乳沫類蛋糕的製作—蛋白類 1.香草天使蛋糕。				
10	04/17	~	04/21		(17-21)餐飲科期中大掃除				
11	04/24	~	04/28		高二教育旅行				
12	05/01	~	05/05		乳沫類蛋糕的製作—蛋白類 2.黃金天使蛋糕。				
13	05/08	~	05/12		(10,11)高一、二第二次期中考				
14	05/15	~	05/19		乳沫類蛋糕的製作—海綿類 1.蛋黃小海綿。2.毛巾蛋糕。				
15	05/22	~	05/26		戚風類蛋糕的製作 1.巧克力戚風捲。				
16	05/29	~	06/02		戚風類蛋糕的製作 2.葡萄乾戚風瑞士捲。				
17	06/05	~	06/09		特殊蛋糕的製作 1.乳酪蛋糕。				
18	06/12	~	06/17		特殊蛋糕的製作 2.鹹蛋糕。				

19	06/19	~	06/23		蛋糕的評鑑及失敗原因的探討			
20	06/26	~	06/30		(28,29)期末考 (30)結業式			

科/領域召集人：

教學組長：

說明：1.請授課教師於**2/24(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