

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	餅乾製作		教師	李安國		
科別班級	餐飲二年信.義.勤班		教學節數	每週 3 節	學分數	3
課程屬性	<input type="checkbox"/> 部訂必修 <input type="checkbox"/> 校訂必修 <input checked="" type="checkbox"/> 校訂選修		先修課程	<input type="checkbox"/> 需具備_____能力 <input checked="" type="checkbox"/> 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、瞭解餅乾的特性與種類 二、熟悉餅乾的製作流程 三、培養手工餅乾的能力 四、培養運用食材比例之不同作創意產品 五、培養符合烘焙產業所需人才之專業知識與技能。 六、培養具備烘焙產業從業人員之良好工作態度, 建立職場倫理					
學生圖像	<input checked="" type="checkbox"/> 品格力 <input checked="" type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 生活力 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解					
議題融入 ■重大議題 ●校訂共同 <input checked="" type="checkbox"/> 教師選擇	<input checked="" type="checkbox"/> 1.性平教育 <input checked="" type="checkbox"/> 2.人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 3.環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 4.海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 5.品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 6.生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 7.法治教育 <input type="checkbox"/> 8.科技教育 <input type="checkbox"/> 9.資訊教育 <input type="checkbox"/> 10.能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 11.安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 12.防災教育 <input checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> 講述 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 合作學習/TBL <input checked="" type="checkbox"/> 示範 <input checked="" type="checkbox"/> 演練 <input checked="" 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 checked="" 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, _____					
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 checked="" type="checkbox"/> 學習檔案 <input type="checkbox"/> 專題報告_____ <input checked="" type="checkbox"/> 實作作品____ <input type="checkbox"/> 其他,					
教學資源	媒材	<input checked="" type="checkbox"/> 教科書餅乾製作.翰英文化事業有限公司.何國熙 <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 checked="" type="checkbox"/> 筆記型電腦 <input type="checkbox"/> 平板電腦 <input checked="" type="checkbox"/> 電腦教室 <input checked="" type="checkbox"/> 攝影機 <input type="checkbox"/> 智慧教學系統 <input type="checkbox"/> 其他, _____				

科目名稱		餅乾製作		授課教師	李安國		
科別班級		餐飲班二年信.義.勤班		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		
2	02/14	~	02/18		學科.整理實習工疹廠		
3	02/21	~	02/25		蔓越蔓餅乾 酥鬆性小西餅製作		品德教育
4	02/28	~	03/04		(28)和平紀念日		
5	03/07	~	03/11		鄉村魔杖小西餅 酥鬆性小西餅製作		性平教育
6	03/14	~	03/18		亞美尼亞脆片 脆硬性小西餅製作		環境教育
7	03/21	~	03/25		杏仁瓦片 酥鬆性小西餅製作		人權教育
8	03/28	~	04/01		南瓜玉米餅乾 酥鬆性小西餅製作		海洋教育
9	04/04	~	04/08		(4)兒童節 (5)清明節		
10	04/11	~	04/15		巧克力夾心餅 軟性小西餅製作		生涯規劃
11	04/18	~	04/22		(18~22)餐飲科期中大掃除		
12	04/25	~	04/29		糖花餅乾 蛋白類小西餅製作		防災教育
13	05/02	~	05/06		核桃小西餅 酥鬆性小西餅製作		法治教育
14	05/09	~	05/13		9,10)高一,二第二次期中考暨建教合作班期末考		
15	05/16	~	05/20		蛋糕小點. 海綿類小西餅製作		安全教育
16	05/23	~	05/27		瑪麗酥 脆硬性小西餅製作		
17	05/30	~	06/03		巧克力杏仁餅乾 酥硬性小西餅製作		
18	06/06	~	06/10		手製椰子餅乾 酥鬆性小西餅製作		
19	06/13	~	06/17		香香培根小西餅 酥鬆性小西餅製作		
20	06/20	~	06/24		(20~24)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**