

臺北市私立滬江高中112學年度第1學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱	蛋糕裝飾	教師	許淑媚		
科別班級	餐飲二義	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 <small>列出具體的學習表現與學習內容</small>	1.了解蛋糕器具、製作、裝飾之基本觀念 2.熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 3.熟悉擠花袋及各式花嘴花樣的應用 4.相關食用色素的認識與調配。 5.具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理、蛋糕整體性之組合 6.培養符合烘焙產業所需人才之專業知識與技能。 7.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	■品格力 ■學習力 ■生活力 ■專業力				
核心素養 <small>僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神</small>	A.自主行動 ■A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> 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 <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 ■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 ■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 checked="" type="checkbox"/> 1.性平教育 <input type="checkbox"/> 2.人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 3.環境教育 <input type="checkbox"/> 4.海洋教育 ●5.品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 6.生命教育 <input type="checkbox"/> 7.法治教育 <input type="checkbox"/> 8.科技教育●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●14.生涯規劃 <input type="checkbox"/> 15.多元文化●16.閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 17.戶外教育 ●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 ■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 ■示範 ■演練 ■發表 <input type="checkbox"/> 設計 <input type="checkbox"/> 自學輔導 <input type="checkbox"/> 個別化教學 ■行動學習/數位科技 <input type="checkbox"/> 探究 <input type="checkbox"/> 問題解決/PBL ■創造思考 <input type="checkbox"/> 批判思考 <input type="checkbox"/> 其他, _____				
評量方式	■平時評量占學期成績50%:大掃除、觀察、討論、發表、學習單、實作評量 ■期中考占學期成績30%:大掃除、實作作品、實作報告 ■期末考占學期成績20%:大掃除、成果發表				
學習歷程 成果展示	■學習檔案 <input type="checkbox"/> 專題報告__■實作作品__ <input type="checkbox"/> 其他,				
教學資源	媒材	■教科書(蛋糕裝飾/啟英/何國熙) <input type="checkbox"/> 自編教材(主題_____) <input type="checkbox"/> 影片(_____)■數位資源(Classroom、因材網) <input type="checkbox"/> 參考資料(書目_____)			
	設備	■投影設備 <input type="checkbox"/> 實物投影機■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 ■其他:餐飲科實習教室__			

科目名稱		蛋糕裝飾		授課教師	許淑媚			
科別班級		餐飲二義		教學節數	每週 3 節			
週次	日期起迄		112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	~	09/01		(30)註冊、開學 (30-01)餐飲科期初大掃除			
2	09/04	~	09/08		(04-05)餐飲科期初大掃除			
3	09/11	~	09/15		烘焙學科、分組、認識原料、器具	資訊媒體		性平教育
4	09/18	~	09/23		(19-20)高一公民訓練 鮮奶油抹刀練習 (23)補行上班課、112-1學校日(9/16)			
5	09/25	~	09/29		(29)中秋節放假一天/抹刀/擠花練習		作業1	
6	10/02	~	10/06		鮮奶油玫瑰花/擠花練習			
7	10/09	~	10/13		(09-10)國慶日連假 (12-13)第一次期中考			品德教育
8	10/16	~	10/20		(17-18)職三模考鮮奶油貝殼.寫字練習		作業2	
9	10/23	~	10/27		(23-27)餐飲科期中大掃除			環境教育
10	10/30	~	11/04		(4)校慶大會鮮奶油貝殼.寫字練習			
11	11/06	~	11/10		組合練習	資訊媒體	作業3	資訊教育
12	11/13	~	11/17		巧克力秋葉練習			
13	11/20	~	11/24		巧克力煙捲練習			國際教育
14	11/27	~	12/01		(28-29)第二次期中考、建教生期末考			
15	12/04	~	12/08		巧克力秋葉.煙捲練習/設計構圖		作業4	閱讀素養
16	12/11	~	12/15		(11)校慶補假一天 (12-13)職三第二次模擬考			
17	12/18	~	12/22		整體蛋糕裝飾/成果發表	資訊媒體	作業5	生涯規劃
18	12/25	~	12/29		個人成果報告書呈現		作業6	
19	01/01	~	01/05		(01)元旦放假一天(05)高三畢展			
20	01/08	~	01/12		(08-12)餐飲科期末大掃除			生命教育
21	01/15	~	01/19		(17-18)期末考			
補	01/23	~	01/26		(23-26)補行上班課(補4/22-25)			

科/領域召集人： 教學組長：

說明：1.請授課教師於**9/13(三)**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