

臺北市私立滬江高中113學年度第2學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱		西式點心	教師	林瑛淑	
科別班級		餐二義	教學節數	每週4節	科別班級 餐二義
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		(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		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60%: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20%: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(西式點心製作/翰英文化/許燕斌) ☐ 自編教材(主題_____) ☐ 影片(_____) ☐ 數位資源(如:酷課雲、均一.....) ☐ 參考資料(書目_____)			

	設備	☐ 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 ☐ 其他_____
--	----	--

科目名稱				西式點心		授課教師		林瑛淑	
科別班級				餐二義		教學節數		每週 4 節	
週次	日期起迄			113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	02/11	~	02/14		課程介紹、分組			概論	
2	02/17	~	02/21		蛋糕概論				安全教育
3	02/24	~	02/28		蛋糕的分類類與製作原理~麵糊類				
4	03/03	~	03/07		蛋糕的分類類與製作原理~乳沫類				防災教育
5	03/10	~	03/14		蛋糕的分類類與製作原理~戚風類				
6	03/17	~	03/21		麵糊類蛋糕的製作1				
7	03/24	~	03/28		(26-27)第一次期中考試				
8	03/31	~	04/04		麵糊類蛋糕的製作2				
9	04/07	~	04/11		(8-9)高三第五次模擬考 (9-11)高二教育旅行				
10	04/14	~	04/18		乳沫類蛋糕的製作1				
11	04/21	~	04/25		(21-25)餐飲科期中大掃除				
12	04/28	~	05/02		乳沫類蛋糕的製作2				
13	05/05	~	05/09		乳沫類蛋糕的製作3				
14	05/12	~	05/16		(12-13)第二次期中考試 (16)補假半日-補 3/7 學校日				
15	05/19	~	05/23		戚風類蛋糕的製作1				
16	05/26	~	05/30		戚風類蛋糕的製作2				
17	06/02	~	06/06		特殊蛋糕的製作				
18	06/09	~	06/13		蛋糕的評鑑及失敗原因的探討				
19	06/16	~	06/20		(16-20)餐飲科期末大掃除				
20	06/23	~	06/27		(26-27)期末考試				

21	06/30		(30)結業式			
----	-------	--	---------	--	--	--

科/領域召集人：

教學組長：

說明：1.請授課教師於**2/21(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**