臺北市私立滬江高中114學年度第1學期課程教學計畫書(含教學進度表)

<table>
<tr><td>科目名稱</td><td>西式點心</td><td>教師</td><td colspan="3">林瑛淑</td></tr>
<tr><td>科別班級</td><td>餐二義</td><td>教學節數</td><td>每週4節</td><td>科別班級</td><td>餐二義</td></tr>
<tr><td>課程屬性</td><td>□部訂必修□校訂必修
■校訂選修</td><td>先修課程</td><td colspan="3">□需具備_____能力
■無需具備其他課程能力</td></tr>
<tr><td>學習目標
列出具體的學習表現與學習內容</td><td colspan="5">(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。</td></tr>
<tr><td>學生圖像</td><td colspan="5">□品格力■學習力 ■生活力 ■專業力</td></tr>
<tr><td>核心素養</td><td colspan="5">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</td></tr>
<tr><td>議題融入
□重大議題
●校訂共同
☑教師選擇</td><td colspan="5">□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</td></tr>
<tr><td>教學方法</td><td colspan="5">□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, _____</td></tr>
<tr><td>評量方式</td><td colspan="5">■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</td></tr>
<tr><td>學習歷程成果展示</td><td colspan="5">□學習檔案 □專題報告___ ■實作作品____ □其他</td></tr>
<tr><td>教學資源</td><td>媒材</td><td colspan="4">□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_____)</td></tr>
</table>

	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			**114**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	09/01	～	09/05		課程介紹、分組、期初大掃除			
2	09/08	～	09/12		烘焙概論			
3	09/15	～	09/19		派類及實作-雙皮派			
4	09/22	～	09/26		派類及實作-單皮派（生派皮生派餡）			
5	09/29	～	10/03		派類及實作-單皮派（熟派皮生派餡）			
6	10/06	～	10/10		塔類及實作			
7	10/13	～	10/17		(14-15)第一次期中考 (17)餐飲科期中大掃除			
8	10/20	～	10/24		(20-23)餐飲科期中大掃除 (24)光復節補假一天 (25)光復節放假一天			
9	10/27	～	10/31		塔類及實作(一)			
10	11/03	～	11/07		塔類及實作(二)			
11	11/10	～	11/14		鬆餅及實作(一)			
12	11/17	～	11/21		鬆餅及實作(二)			
13	11/24	～	11/28		比薩及實作			
14	12/01	～	12/05		(3-4)第二次期中考			
15	12/08	～	12/12		奶油空心餅及實作			
16	12/15	～	12/19		甜炸圈餅及實作			
17	12/22	～	12/26		果凍類及其他小西點			
18	12/29	～	01/02		期末測驗			
19	01/05	～	01/09		(7-9)餐飲科期末大掃除			
20	01/12	～	01/16		(12-13)餐飲科期末大掃除 (14-15)期末考 (16)結業式			

21	01/19	～	01/23		(19)學校日補假一天 (20)校慶補假一天 (21)寒假開始			

科/領域召集人:　　教學組長:

說明:1.請授課教師於**9/8(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-教學組鄭易汝小姐 **111004@hchs.tp.edu.tw**