臺 北 市 私 立 喬 治 高 級 工 商 職 業 學 校

111學年度第1學期 點心烘焙I 教學計畫暨進度表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一、教學目標 | | | | 1.使學生了解各類原料特性  2.瞭解與運用烘焙方法與原理技巧  3.教學的內容包含衛生、個人服儀規範、工作道德及安全  4.認識與學習香料與調味料的運用  6.使學生習得基本技巧，進而考取烘焙專業證照 | | | | | | | | | | |
| 二、評量方式 | | | | 多元評量 | | | | | | | | | | |
| 三、成績計算 | | | | 平時成績：40% | | | | 期中評量I： 15% | | | 期中評量Ⅱ：15% | | 期末Ⅲ評量：30% | |
| 學科、術科、學習單學習態度 | | | | 學科、術科、學習單學習態度 | | | 學科、術科、學習單學習態度 | | 學科、術科、學習單學習態度 | |
| 四、對學生的期望 | | | | **~ 技術學習就像燉肉一樣，細火慢熬，方可達到爐火純金~**  *Technological learning is the same as stew meat, fine fire slowly cooked, to meet the fire of pure gold* | | | | | | | | | | |
| 五、教學進度 | | | | | | | | | | | | | | |
| 節數 | | 3節 | 編定  教師 | 楊仁杰 | | | 科別 | | 餐飲/觀光科 | | | 部別 | | 日間/進修部 |
| 時段 | | 星期四  2～4節 | 使用  書籍 | 烘焙食品（丙級）-群英文化 | | | | | | | | 年級 | | 一年級 |
| 課程專題 | | | 多元活化教學 | | 議題融入 | | | | | | | | | |
| 1.資訊融入教學  2.情境教學  3.校外教學  4.業師協同教學  5.其他 | | 1.性別平等教育 8.原住民族教育  2.人權教育 9.品德教育  3.環境教育 10.生命教育  4.海洋教育 11.法治教育  5.科技教育 12.資訊教育  6.能源教育 13.安全教育  7.家庭教育 14.防災教育 | | | | | | | 15.生涯規劃教育  16.多元文化教育  17.閱讀素養教育  18.戶外教育  19.國際教育  20.其他 | | |
| 週次 | 日期  起訖 | | 課程主題 | | | 教 學 內 容 | | | | 測驗、作業 | | 備 註 | | |
| 預備週 | 111/08/29  111/09/02 | | 1.教學計畫暨進度擬訂 3.確認教學教室  2.課程規範公約擬訂 | | | | | | |  | | 8/16(二)教學研究會I  9/2(五)開學典禮/領書 | | |
| 一 | 111/09/05  111/09/08 | | 課程介紹規則說明  分組實習討論 | | | 課程介紹規則說明  分組實習討論 | | | |  | | 9/5（一）正式上課  9/9（五）中秋節停課 | | |
| 二 | 111/09/12  111/09/16 | | 技能檢定說明  烘焙計算 | | | 技能檢定說明  烘焙計算 | | | |  | |  | | |
| 三 | 111/09/19  111/09/23 | | 橄欖形餐包 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 四 | 111/09/26  111/09/30 | | 紅豆麵包 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 五 | 111/10/03  111/10/07 | | 圓頂奶油土司 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 六 | 111/10/11  111/10/14 | | 段考I | | |  | | | |  | | 10/10雙十節停課  **10/12（三）、10/13（四）段考I** | | |
| 七 | 111/10/17  111/10/21 | | 圓頂葡萄乾土司 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | | 10/20（四）、10/21（五）高三模擬考Ⅰ | | |
| 八 | 111/10/24  111/10/28 | | 山形白土司 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | | 10/24-28教學研究會議II  10/28（五）校慶 | | |
| 九 | 111/10/31  111/11/04 | | 奶酥麵包 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十 | 111/11/07  111/11/11 | | 布丁餡甜麵包 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十一 | 111/11/14  111/11/18 | | 橄欖形餐包 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十二 | 111/11/21  111/11/25 | | 紅豆麵包 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十三 | 111/11/28  111/12/02 | | 段考I | | | 烘焙計算  製作報告表撰寫 | | | |  | | **11/28（一）-11/29（二）段考Ⅱ**  12/1（四）段考Ⅱ補考 | | |
| 十四 | 111/12/05  111/12/09 | | 圓頂奶油土司 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十五 | 111/12/12  111/12/16 | | 圓頂葡萄乾土司 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | | 12/13（二）、12/14（三）高三模擬考Ⅱ | | |
| 十六 | 111/12/19  111/12/23 | | 山形白土司 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十七 | 111/12/26  111/12/30 | | 奶酥麵包 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 十八 | 112/01/03  112/01/06 | | 布丁餡甜麵包 | | | 示範講解  實際操作、成品檢討 | | | |  | | 1/2（一）元旦補假停課 | | |
| 十九 | 112/01/09  112/01/13 | | 術科考試 | | | 實際操作、成品檢討 | | | |  | |  | | |
| 二十 | 112/01/16  112/01/19 | | 期末考 | | |  | | | |  | | **1/11（三）-1/12（四）期末考**  1/16（一）期末考補考  1/17（二）總成績輸入結算、  期末教學研究會議 | | |

@教學計畫暨進度表需由召集人收齊電子檔，請以教學研究會為單位，於8/23前mail給教務處幹事，存檔備查。