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 | 111/08/29111/09/02 | 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I9/2(五)開學典禮/領書 |
| 一 | 111/09/05111/09/08 | 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 | 111/09/12111/09/16 | 技能檢定說明烘焙計算 | 技能檢定說明烘焙計算 |  |  |
| 三 | 111/09/19111/09/23 | 橄欖形餐包 | 示範講解實際操作、成品檢討 |  |  |
| 四 | 111/09/26111/09/30 | 紅豆麵包 | 示範講解實際操作、成品檢討 |  |  |
| 五 | 111/10/03111/10/07 | 圓頂奶油土司 | 示範講解實際操作、成品檢討 |  |  |
| 六 | 111/10/11111/10/14 | 段考I |  |  | 10/10雙十節停課**10/12（三）、10/13（四）段考I** |
| 七 | 111/10/17111/10/21 | 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 | 111/10/24111/10/28 | 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II10/28（五）校慶 |
| 九 | 111/10/31111/11/04 | 奶酥麵包 | 示範講解實際操作、成品檢討 |  |  |
| 十 | 111/11/07111/11/11 | 布丁餡甜麵包 | 示範講解實際操作、成品檢討 |  |  |
| 十一 | 111/11/14111/11/18 | 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 | 111/11/28111/12/02 | 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 | 111/12/05111/12/09 | 圓頂奶油土司 | 示範講解實際操作、成品檢討 |  |  |
| 十五 | 111/12/12111/12/16 | 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 | 111/12/19111/12/23 | 山形白土司 | 示範講解實際操作、成品檢討 |  |  |
| 十七 | 111/12/26111/12/30 | 奶酥麵包 | 示範講解實際操作、成品檢討 |  |  |
| 十八 | 112/01/03112/01/06 | 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 | 112/01/09112/01/13 | 術科考試 | 實際操作、成品檢討 |  |  |
| 二十 | 112/01/16112/01/19 | 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。