

國立羅東高工 112 學年度第 1 學期 綜合職能科 教學活動計畫書

課程名稱		基礎烘焙		教學目標		一、熟悉烘焙食品的基礎知識。二、熟練烘焙食品的應檢知能。三、熟練配方計算與完成製作報告表。四、培養良好的衛生習慣與職業道德。									
每週時數	2	教材	自編教材	出版社	新文京出版(股)公司、烘焙食品技術士技能檢定學術科測驗參考資料、許煌龍師講述內容。	班 級	綜職一甲	教 師	黃溫淳、許煌龍						
教 學 進 度 及 內 容															
週次	日期	預定進度	內 容 摘 要	相關議題融入教學	預定作業及批閱次數(平時考)	重 要 紀 事		有效教學策略	1.個別化教學設計。2.系統教學設計(工作分析法、過度學習、多感官學習活動、零錯誤原則)。3.正向連鎖。4.正增強。5.逐步養成。6.結構式教學。7.自我教導。8.合作學習。9.科技運用。10.體驗學習。						
1	08.27 09.01	單元一、概念篇	烘焙食品職類說明 烘焙食品麵包項目 應檢學術科考前須知 一般應檢須知		筆記與口試	8/30 開學、下午正式上課 8/30-9/13 召開第一次教學研究會及上傳教學計畫書			教學要求	1.能備妥上課講義、用品及用具。 2.能遵守上課規定：專心聽講、參與活動、舉手發言、提問回應等。 3.能抄寫課堂補充資料。 4.能訂正筆記錯誤。					
2	09.03 09.09	單元二、基礎篇	職安宣導 專業性應檢須知	安全教育	筆記與口試			教學要求							
3	09.10 09.16	單元二、基礎篇	術科指定參考配方表 橄欖形餐包實作		筆記與口試	9/11 正式課表上課，第八節輔導課開始				教學要求					
4	09.17 09.23	企業參訪活動(校外教學)	日富金屬及赫蒂法莊園		學習單	9/23 補班(10/9) 9/22-23 高一公訓					教學要求				
5	09.24 09.30	單元二、基礎篇	術科測驗製作報告表 術科技能檢定評分表		筆記、指認與口試	9/25 第 2 階段彈性選課開始 9/25-28 國語文競賽報名 9/29 中秋節放假						教學要求			
6	10.01 10.07	單元二、基礎篇	術科測試時間配當表 常用烘焙原料 常用烘焙器材介紹		筆記與口試	10/3 重補修開始上課 10/4 英聽(1)							教學要求		
7	10.08 10.14	單元二、基礎篇	烘焙計算 製作報告表		製作報告表	10/9-10 彈性、國慶日放假 10/12-13 第一次評量								教學要求	
8	10.15 10.21	第一次期中考	布丁餡甜麵包製作		實作成品 製作報告表	10/16 第一次評量補考 10/17-19 國語文競賽 10/17-18 高三模擬考(1)			多元評量方法						多元評量參考項目包括： 1.紙筆測驗(筆試) 2.檔案評量(資料蒐集整理、書面報告) 3.實作評量(表演、實作、小組討論、筆記、作業、作文練習、鑑賞、實踐、軼事記錄) 4.口語評量(口試、口頭報告、晤談) 5.學習態度與參與感
9	10.22 10.28	單元二、基礎篇	奶酥餡甜麵包		實作成品 製作報告表	10/23 評量成績繳交截止		多元評量方法							
10	10.29 11.04	單元三、實務篇	紅豆甜麵包製作		實作成品 製作報告表	10/30-11/10 召開第二次教研會				多元評量方法					
11	11.05 11.11	單元三、實務篇	山形白土司製作		實作成品 製作報告表						多元評量方法				
12	11.12 11.18	單元四、實作篇	山形白土司製作		實作成品 製作報告表							多元評量方法			
13	11.19 11.25	單元四、實作篇	圓頂葡萄乾吐司製作		實作成品 製作報告表	11/22 英聽(2)							多元評量方法		
14	11.26 12.02	單元四、實作篇	橄欖形餐包 圓頂葡萄乾(20)土司		實作成品 製作報告表	11/27-29 第二次評量 11/30 第二次評量補考								成績計算	1.日常考試 50% 2.二次段考 30%(固定) 3.期末考 20%(固定)
15	12.03 12.09	單元四、實作篇	紅豆甜麵包 圓頂土司		實作成品 製作報告表	12/5(112-2 課輔調查) 12/7 評量成績繳交截止			成績計算						
16	12.10 12.16	第二次期中評量	紅豆甜麵包 山形白土司		實作成品 製作報告表	12/11-12 高三模擬考(2)		成績計算							
17	12.17 12.23	單元四、實作篇	奶酥甜麵包 山形白土司		實作成品 製作報告表	12/19(113 年寒輔調查) 12/20 作業抽查				成績計算					
18	12.24 12.30	單元四、實作篇	奶酥甜麵包 圓頂葡萄乾(25)土司		實作成品 製作報告表	12/26-29 課輔第 2 階段及寒輔調查					成績計算				
19	12.31 01.06	單元四、實作篇	布丁餡甜麵包 圓頂葡萄乾(30)土司		實作成品 製作報告表	1/1 元旦放假 1/4 第八節輔導課結束						親師配合			協助督促及檢核 1.備妥課本、講義等上課用品用具。 2.遵守上課規定：專心聽講、參與活動、舉手發言、提問回應等。 3.抄寫課堂補充資料。 4.完成作業並按時繳交。 5.訂正筆記及作業。 6.在家協助家務驗證課堂所學。
20	01.07 01.13	單元四、實作篇	布丁餡甜麵包 圓頂土司		實作成品 製作報告表	1/10 英聽(3)							親師配合		
21	01.14 01.20	單元四、實作篇	期末考暨 專業教室大掃除		實作成品 製作報告表	1/16-18 期末評量 1/18 補考試卷繳交截止 1/19 休業式、下午期末評量補考								親師配合	
寒假	01.21 					1/22-26(113 年寒輔) 1/23 成績繳交截止 1/26 公告補考名單，2/1 學期補考 2/2 中午前補考成績繳交截止 2/9 除夕			親師配合						

※1.本表每科每班各印二份，一份於開學後第 2 週內送教務處彙整，一份教師留存自用。請依照所授教材，將章節或大單元、小單元及題目填列，勿只填寫頁數。

2.請依課程標準或課程綱要填寫，並依進度教學。

3.各教學科目視課程內容及目標，選擇課程相關議題(2~3 則)，適時安排融入課程教學，相關議題如下：人權教育、性別平等教育、生命教育、法治教育、環保教育、資訊教育、永續發展、多元文化、消費者保護教育、生活教育(品德教育、教養)、安全教育(危機處理)、社團..等，(參考本校編輯之「議題教學補充教材彙編」)。

※預定進度、內容摘要、議題融入教學、預定作業(含批閱次數)及平時考，請依各科授課內容自行調整。