

國立羅東高工 112 學年度第 2 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		每週時數		2		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												
1	02.12 02.17	烘焙實作 1	(6)E 圓頂土司 5 條(6 組) F 紅豆甜麵包 22 個(6 組)			實作成品 製作報告表	2/16 開學、下午正式上課 2/16-3/1 召開第一次教學研究會及 上傳教學計畫書 2/17 補上班上課(補2/8 上班、2/15 課程)				有效 教學 策略		個別化教學設計、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)、正向連鎖、正增強、逐步養 成、結構式教學、自我教導、合作學習、 科技運用						
2	02.19 02.23	烘焙實作 2	(4)A 山形白土司 (9:9:100) 3 條(6 組)、F 紅豆甜麵包 18 個(6 組)			實作成品 製作報告表	2/22-23 第 3 次模擬考				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. 能完成製作報告表並按時繳交。 5. 能訂正製作報告表錯誤。						
3	02.26 03.01	烘焙實作 3	(7)C 橄欖形餐包 32 個(6 組)、 D 圓頂葡萄乾土司(30%)4 條(6 組)			實作成品 製作報告表	2/26 正式課表上課、第八節課輔 開始 2/28 和平紀念日放假												
4	03.04 03.08	烘焙實作 4	(1)A 山形白土司(5:5:100)3 條(6 組)、G 奶酥甜麵包 22 個(6 組)			實作成品 製作報告表													
5	03.11 03.15	烘焙實作 5	(3)B 布丁餡甜麵包 22 個(5 組)、 E 圓頂土司 4 條(5 組)			實作成品 製作報告表													
6	03.18 03.22	烘焙實作 6	(2)B 布丁餡甜麵包 22 個(5 組)、 D 圓頂葡萄乾土司(20%)4 條(5 組)			實作成品 製作報告表	3/20 重補修開始上課 3/20 英聽測驗(1)												
7	03.25 03.29	烘焙實作 7	(1)A 山形白土司(5:5:100)3 條(5 組)、G 奶酥甜麵包 22 個(5 組)			實作成品 製作報告表	3/25-26 第一次評量 3/25-29 課輔停課 3/27 第一評量補考												
8	04.01 04.05	兒童清明連假	(5)D 圓頂葡萄乾土司(25%)4 條(5 組)、G 奶酥甜麵包 22 個(5 組)			實作成品 製作報告表	4/4-5 兒童節、清明節放假						1. 紙筆測驗(筆試) 2. 檔案評量(資料蒐集整理、製作報告) 3. 實作評量(成品等) 4. 口語評量(口試、口頭報告、晤談) 5. 學習態度與學習活動的參與						
9	04.08 04.12	烘焙實作 8	(2)B 布丁餡甜麵包 22 個(5 組)、 D 圓頂葡萄乾土司(20%)4 條(5 組)			實作成品 製作報告表	4/8-9 第 4 次模擬考												
10	04.15 04.19	烘焙實作 9	(2)B 布丁餡甜麵包 22 個(5 組)、D 圓頂葡萄乾土司(20%)4 條(5 組)			實作成品 製作報告表	4/17 英文作文、朗讀比賽 4/18 高三課輔結束												
11	04.22 04.26	烘焙實作 10	4/25(四)調課 04/26(五) 赴蘇水模考			實作成品 製作報告表	4/22-5/3 第 2 次教學研究會 高二實彈射擊(4 月中旬~5 月中旬)						多元 評量 方法						
12	04.29 05.03	烘焙實作 11	(3)B 布丁餡甜麵包 22 個(5 組)、 E 圓頂土司 4 條(5 組)			實作成品 製作報告表	4/30~5/3 高三期末考 5/1 英聽測驗(2) 5/3 高三期末考補考												
13	05.06 05.10	第 2 次評量	第 2 次定期評量			第 2 次評量	5/8-10 高一二期第二次期中考 5/6-10 課輔停課 5/9 公告高三學期補考名單												
14	05.13 05.17	烘焙實作 12	(7)C 橄欖形餐包 32 個(5 組)、 D 圓頂葡萄乾土司(30%)4 條(5 組)			實作成品 製作報告表	5/13 高一二期中考補考 5/14 調查高二暑輔及高一二期 113-1 課輔 5/15 高三學期補考 5/17 下午自主學習 5/18-19 國中教育會考						成績 計 算						
15	05.20 05.24	烘焙實作 13	(3)B 布丁餡甜麵包 22 個(5 組)、 E 圓頂土司 4 條(5 組)			實作成品 製作報告表	5/25 園遊會												
16	05.27 05.31	烘焙實作 14	(2)B 布丁餡甜麵包 22 個(5 組)、 D 圓頂葡萄乾土司(20%)4 條(5 組)			實作成品 製作報告表	5/27 園遊會補假 5/28 作業抽查												
17	06.03 06.07	烘焙實作 15)A 山形白土司(5:5:100)3 條(5 組) G 奶酥甜麵包 22 個(5 組)			實作成品 製作報告表	6/3 上午畢業預演、下午高三大掃除 6/4 畢業典禮 6/5 週會高一二期大掃除換教室												
18	06.10 06.14	烘焙實作 16	(4)A 山形白土司 (9:9:100) 3 條(5 組)、F 紅豆甜麵包 18 個(5 組)			實作成品 製作報告表	6/10 端午節放假 6/13 高一二期課輔結束						督促及檢核子女 1. 能備妥課本、講義等上課用品用具。 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. 抄寫課堂補充資料。 4. 完成製作報告表並按時繳交。 5. 訂正製作報告表。						
19	06.17 06.21	期末考複習				期末考複習考	6/19 英聽測驗(3)						親師 配 合						
20	06.24 06.28	期末考				期末考	6/25-27 高一二期期末考 6/28 休業式、校務會議 6/28 高一二期期末考補考												
暑假	07.01 						7/1~8/29 暑假 7/1 教職員研習(全天) 7/3 學期成績繳交截止 7/9 公告學期補名單 7/12 高一二期學期補考 7/15 學期補考成績繳交截止 7/22~8/16 暑期課業輔導												

※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」)。