

國立羅東高工 109 學年度第 2 學期 基礎烘焙科 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 | | 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 |
| 預備週 | 2/14 2/20 | | | | | | | | |
| 1 | 2/21 2/27 | 烘焙實作 1 | 橄欖形餐包 32 個 4 組 圓頂奶油吐司 5 條 4 組 | | 實作成品 製作報告表 | 2/22 註冊、開學、正式上課、教務會議 2/22~3/8 第 1 次教學研究會及上傳教學計畫書 2/23-24 高三統測模擬考 | | 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。 |
| 2 | 2/28 3/6 | 烘焙實作 2 | 橄欖形餐包 24 個 12 組 圓頂奶油吐司 3 條 12 組 | | 實作成品 製作報告表 | 2/28 和平紀念日放假一天 3/1 補假 3/2-8 重補修選課 | | | |
| 3 | 3/7 3/13 | 烘焙實作 3 | 紅豆甜麵包 18 個 12 組 山形白吐司 2 條 12 組 | | 實作成品 製作報告表 | 3/8 輔導課開始 | | | |
| 4 | 3/14 3/20 | 烘焙實作 4 | 紅豆甜麵包 22 個 4 組 圓頂奶油吐司 5 條 4 組 | | 實作成品 製作報告表 | | | | |
| 5 | 3/21 3/27 | 烘焙實作 5 | 奶酥甜麵包 22 個 4 組 圓頂葡萄乾(20)吐司 4 條 4 組 | | 實作成品 製作報告表 | 3/24 英聽測驗 | | | |
| 6 | 3/38 4/3 | 校外教學 | 吳寶春麥方店(信義門市) 暨 101 校外教學活動 | | 實作成品 製作報告表 | 3/29-30 第一次期中評量 | | | |
| 7 | 4/4 4/10 | 烘焙實作 6 | 奶酥甜麵包 22 個 4 組 圓頂奶油吐司 5 條 4 組 | | 實作成品 製作報告表 | | | | |
| 8 | 4/11 4/17 | 烘焙實作 7 | 布丁餡甜麵包 22 個 4 組 圓頂葡萄乾(25)吐司 4 條 | | 實作成品 製作報告表 | 4/12-13 高三統測模擬考 | | | |
| 9 | 4/18 4/24 | 烘焙實作 8 | 布丁餡甜麵包 22 個 4 組 山形白吐司 4 條 4 組 | | 實作成品 製作報告表 | 4/21 英文閱讀、寫作競賽 4/22 高三輔導課結束 | | | |
| 10 | 4/25 5/1 | 烘焙實作 9 | 奶酥甜麵包 22 個 4 組 圓頂葡萄乾(30)吐司 4 條 4 組 | | 實作成品 製作報告表 | 4/19-23 高二實彈射擊 | | | |
| 11 | 5/2 5/8 | 烘焙實作 10 | 橄欖形餐包 32 個 12 組 | | 實作成品 製作報告表 | 5/5 英聽測驗 | | 多元評量方法 | 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 |
| 12 | 5/9 5/15 | 烘焙實作 11 | 紅豆甜麵包 18 個 12 組 山形白吐司 2 條 12 組 | | 實作成品 製作報告表 | 5/12-14 第二次期中評量暨高三期末評量 5/15~5/16 國中教育會考 5/14 配合國中會考下午停課 | | | |
| 13 | 5/16 5/22 | 烘焙實作 12 | 布丁餡甜麵包 18 個 12 組 山形白吐司 2 條 12 組 | | 實作成品 製作報告表 | 5/17-28 召開第 2 次教學研究會 5/18 高三成績繳交截止 5/20 公告高三補考名單 | | | |
| 14 | 5/23 5/29 | 烘焙實作 13 | 奶酥甜麵包 18 個 12 組 圓頂葡萄乾(20)吐司 4 條 12 組 | | 實作成品 製作報告表 | 5/23 園遊會 5/24 補假 5/25 學科不及格科目補考 5/26 12:00 前繳交補考成績 | | | |
| 15 | 5/30 6/5 | 烘焙實作 14 | 布丁餡甜麵包 22 個 12 組 圓頂葡萄乾(30)吐司 4 條 | | 實作成品 製作報告表 | 6/1 畢業典禮 | | 成績計算 | 1.平時測驗(實作與製作報告) 20% 2.畫重點、筆記、製作報告 20% 3.學習態度與學習活動參與程度 10% 4.兩次定期評量(成品及製作報告)30% 5.期末考 20% |
| 16 | 6/6 6/12 | 烘焙實作 15 | 橄欖形餐包 24 個 12 組 圓頂奶油吐司 3 條 12 組 | | 實作成品 製作報告表 | 6/8-11 二年級校外教育旅行 6/9 作業抽查 | | | |
| 17 | 6/13 6/19 | 烘焙實作 16 | 紅豆甜麵包 18 個 12 組 山形白吐司 2 條 12 組 | | 實作成品 製作報告表 | 6/14 端午節放假 | | | |
| 18 | 6/20 6/26 | 烘焙實作 17 | 布丁餡甜麵包 22 個 4 組 山形白吐司 4 條 4 組 | | 實作成品 製作報告表 | 6/23 英聽測驗 6/24 輔導課結束 | | 親師配合 | 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 | 6/27 7/3 | 期末考 | 期末考 | | | 6/29 期末校務會議(16:00) 6/29-7/2 高一、高二期末評量 7/2 休業式 7/3 暑假開始 | | | |

※1.本表每科每班各印二份，一份於開學後第 3 週內送教務處彙整公佈網頁，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」)。

