

國立羅東高工 109 學年度第 1 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	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	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	08.23 08.29					8/28 教務會議			
1	08.30 09.05	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	8/31 註冊、開學、正式上課 8/3-9/11 召開第一次教學研究會、 上傳暨繳交教學計畫書、第八節輔導課選課 9/2 選課說明會		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	09.06 09.12	單元二、基礎篇	專業性應檢須知		筆記與口試	9/11 新課綱研習 8/3-9/11 召開第一次教學研究會、 上傳暨繳交教學計畫書、第八節輔導課選課 9/7-11 重補修選課			
3	09.13 09.19	單元二、基礎篇	術科指定參考配方表		筆記與口試	9/14 正式課表上課 9/16-18 彈性學習時間選課			
4	09.20 09.26	單元二、基礎篇	術科測驗製作報告表		筆記與口試	9/26 補上課(10/2 中秋節彈性放假) 第八節多元輔導課			
5	09.27 10.03	單元二、基礎篇	術科技能檢定評分表		筆記與口試	9/28 輔導課開始 10週 秋節放假，10/2 彈性放假			
6	10.04 10.10	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	安全教育	筆記與口試 指認與口試	10/5-8 國語文競賽 10/7 英聽測驗 1(班會) 10/9 彈性放假，10/10 國慶日放假			
7	10.11 10.17	單元二、基礎篇	烘焙計算		製作報告表	10/14 新課綱研習題(暫定) 10/14-16 第一次期中評量			
8	10.18 10.24	單元三、實務篇	烘焙計算		製作報告表	10/19-20 高三第一次模擬考 10/20 第一次期中評量補考 10/23 第一次評量成績繳交截止 10/24 大學第一次英聽測驗		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
9	10.25 10.31	單元三、實務篇	製作報告表		製作報告表	10/30-11/13 大學學測開始報名 10/31 高一興趣測驗施測			
10	11.01 11.07	單元四、實作篇	圓頂奶油吐司製作 製作報告		實作成品 製作報告表				
11	11.08 11.14	單元四、實作篇	圓頂葡萄乾吐司製作 製作報告		實作成品 製作報告表	11/9-13 大學第二次英聽報名			
12	11.15 11.21	單元四、實作篇	布丁餡甜麵包製作 製作報告		實作成品 製作報告表	11/16-12/4 召開第二次教學研究會			
13	11.22 11.28	單元四、實作篇	布丁餡甜麵包製作 製作報告		實作成品 製作報告表	11/25 英聽測驗(班會)、新課綱研習(暫定)			
14	11.29 12.05	第二次期中評量	(課程暫停一次)			11/30-12/2 第二次期中評量 12/4 第二次期中評量補考		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%
15	12.06 12.12	單元四、實作篇	圓頂葡萄乾吐司製作 製作報告		實作成品 製作報告表	12/12 大學第二次英聽測驗			
16	12.13 12.19	單元四、實作篇	圓頂奶油吐司製作 製作報告		實作成品 製作報告表	12/17-18 高三第二次模擬考			
17	12.20 12.26	單元四、實作篇	山形白吐司製作 製作報告		實作成品 製作報告表	12/23 作業抽查、新課綱研習(暫定)			
18	12.27 01.02	單元四、實作篇	奶酥甜麵包製作 製作報告		實作成品 製作報告表	1/1 元旦放假一天 12/30-1/8 下學期第八節輔導課選課		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	01.03 01.09	單元四、實作篇	紅豆甜麵包製作 製作報告		實作成品 製作報告表	1/6 英聽測驗(班會) 1/7 第八節輔導課結束			
20	01.10 01.16	期末評量	期末評量 (專業教室環境清潔)		期末評量 (專業教室環境清潔)	1/15 期末評量			
21	01.17 01.23					1/18-19 期末評量 1/20 休業式 1/21 期末評量補考 1/22-23 大學學測測驗			
寒假	01.24 02.~					1/26 學期成績及學科補考試卷繳交截止 2/1 公告補考名單 2/4 學期補考			

※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」)。

※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。