

國立高餐大附中 107 學年度七年級第一學期 烘焙實務課程計畫表

學習總目標：

1. 透過理論及實作課程，增進生涯發展基本能力。
2. 提供機會探索、觀賞與分享烘焙相關人事物，並從中獲得相關知識，建立美感經驗與正向的價值觀。
3. 培養學生資訊擷取、應用與分析、創造思考、問題解決、溝通合作的能力，以及終身學習的態度。
4. 欣賞、包容個別差異，尊重自己與他人的權利，了解、遵守團體的規則，建構兩性和諧、尊重、平等的互動學習模式。

| 週別 | 日期 | 學校行事活動 | 教學進度 | 學習目標 | 對應能力指標 | 配合重大議題 | 評量方式 |
|----|-----------------|-----------------------|----------------|--|--------------------------|----------------------|-------------------------------|
| 1 | 08/30~ 08/31 | 08/30 正式上課 | 課程介紹期 初大掃除 | 1. 課程介紹、分組。 2. 實作教室整理。 | 2-4-6 2-4-8 3-4-10 | 資訊教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 |
| 2 | 09/03~ 09/07 | | 教室使用 規範 | 1. 實作教室的認識。 2. 實作教室的擺設。 3. 實作教室的使用規範。 4. 實作教室的清理。 | 2-4-6 2-4-8 3-4-10 | 資訊教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 |
| 3 | 09/10~ 09/14 | | 安全衛生 | 1. 實作場所安全與衛生 | 2-4-6 2-4-8 3-4-10 | 資訊教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 |
| 4 | 09/17~ 09/21 | | 器具設備認 識 | 1. 實作教室分區與動線 規劃介紹。 2. 實作教室機具設備認 識與使用。 | 1-4-1 2-4-6 | 資訊教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 |
| 5 | 09/24~ 09/28 | | 廚服穿著 | 1. 實作服儀認識。 2. 實作服儀正確穿著法。 3. 實作應備的工具。 4. 實作應有的態度。 | 2-4-6 2-4-8 3-4-10 | 資訊教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 |
| 6 | 10/01~ 10/05 | | 餅乾概論 巧克力餅乾 | 1. 餅乾組成材料之功能 及選擇。 2. 餅乾的種類與製備原 理。 3. 產品製作觀察與實作。 4. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 資訊教育 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 7 | 10/08~ 10/12 | | 杏仁瓦片 | 1. 紙筆測驗。 | 1-4-4 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 |
| 8 | 10/15~ 10/19 | 第一次 段考 | 第一次段考 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 9 | 10/22~ 10/26 | 10/22- 24 校外 教學 | 實習考術科 巧克力餅乾 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |

| 週別 | 日期 | 學校行事活動 | 教學進度 | 學習目標 | 對應能力指標 | 配合重大議題 | 評量方式 |
|----|-----------------|----------------------------|------------------------|--|--------------------------|--------------|-------------------------------|
| 10 | 10/29~ 11/02 | | 蒸烤布丁 | 1. 紙筆測驗。 2. 產品製作觀察與實作。 3. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 11 | 11/05~ 11/09 | | 乳酪塔 | 1. 實作技巧複習。 2. 實作測驗。 3. 學習成果驗收。 | 1-4-4 2-4-8 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 12 | 11/12~ 11/16 | | 冰箱小西餅 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 13 | 11/19~ 11/23 | | 西點概論 咖啡馬芬 蛋糕 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 14 | 11/26~ 11/30 | 第二次 段考 | 第二次段考 | 1. 紙筆測驗。 | 1-4-4 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 15 | 12/03~ 12/07 | | 糖霜造型 餅乾 | 1. 餅乾組成材料之功能及 選擇。 2. 餅乾的種類與製備原 理。 3. 產品製作觀察與實作。 4. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 16 | 12/10~ 12/14 | | 糖霜餅乾 裝飾 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 17 | 12/17~ 12/21 | | 披薩 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 18 | 12/24~ 12/28 | | 聖誕杯子 蛋糕 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 19 | 12/31~ 01/04 | | 實習考術 科 冰箱小西 餅 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 20 | 01/07~ 01/11 | | 期末大掃除 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 2-4-8 3-4-10 | 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 21 | 01/14~ 01/18 | 第三次 段考 1/18 課 程結束 | | | | | |

國立高餐大附中 107 學年度七年級第二學期 烘焙實務課程計畫表

學習總目標：

1. 透過烘焙的理論，增強實務技能，增進生涯發展基本能力。
2. 提供機會探索、觀賞與分享烘焙相關人事物，並從中獲得相關知識，建立美感經驗與正向的價值觀。
3. 培養學生資訊擷取、應用與分析、創造思考、問題解決、溝通合作的能力，以及終身學習的態度。
4. 欣賞、包容個別差異，尊重自己與他人的權利，了解、遵守團體的規則，建構兩性和諧、尊重、平等的互動學習模式。

| 週別 | 日期 | 學校行事活動 | 教學進度 | 學習目標 | 對應能力指標 | 配合重大議題 | 評量方式 |
|----|-----------------|---------------|--------|--------------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------------|
| 1 | 02/11~ 02/15 | 02/11 開學典禮 | 課程介紹 | 1. 課程介紹、分組。 2. 實作教室整理。 | 2-4-6 2-4-8 3-4-10 | 資訊教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 |
| 2 | 02/18~ 02/22 | | 期初大掃除 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 2-4-8 3-4-10 | 資訊教育 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 3 | 02/25~ 03/01 | | 草莓大福 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 4 | 03/04~ 03/08 | | 草莓生乳捲 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 5 | 03/11~ 03/15 | | 菠菜佛卡夏 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 6 | 03/18~ 03/22 | | 馬卡龍 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 7 | 03/25~ 03/29 | 第一次 段考 | 第一次段考 | 1. 紙筆測驗。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 紙筆評量 2. 觀察評量 |
| 8 | 04/01~ 04/05 | | 術科期中考 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 9 | 04/08~ 04/12 | | 布朗尼 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 10 | 04/15~ 04/19 | | 培根起士鹹派 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 11 | 04/22~ 04/26 | | 奶油空心餅 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |

| 週別 | 日期 | 學校行事活動 | 教學進度 | 學習目標 | 對應能力指標 | 配合重大議題 | 評量方式 |
|----|-----------------|-----------------------------|-------------|--------------------------------------|-----------------|----------------------|-------------------------------|
| 12 | 04/29~ 05/03 | | 千層蛋糕 | 1. 紙筆測驗。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 紙筆評量 2. 觀察評量 |
| 13 | 05/06~ 05/10 | 第二次 段考 | 第二次段考 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 14 | 05/13~ 05/17 | | 古典巧克力 蛋糕 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 15 | 05/20~ 05/24 | | 周末檸檬蛋 糕 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 16 | 05/27~ 05/31 | | 栗子蛋糕 | 1. 產品製作觀察與實作。 2. 各組作品評量與賞析。 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 17 | 06/03~ 06/07 | | 蛋塔 | 1. 成果展實務 | 1-4-4 3-4-10 | 家政教育 生涯教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 18 | 06/10~ 06/14 | | 術科期末 考 | 1. 店面設計 2. 菜單設計 | 1-4-4 3-4-10 | 資訊教育 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 19 | 06/17~ 06/21 | | 期末大掃除 | 1. 實作技巧複習。 2. 實作測驗。 3. 學習成果驗收。 | 1-4-4 3-4-10 | 資訊教育 生涯教育 家政教育 | 1. 口語評量 2. 觀察評量 3. 總結評量 |
| 20 | 06/24~ 06/28 | 第三次 段考 06/28 課 程結束 | 第三次段考 | | | | |