

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

109 學年度嘉義縣 00 國民中學 **七、八年級** 第一二學期 **彈性學習課程** 西點烘焙 教學計畫表 設計者：魏本珣 (新課綱) (表十三之一)

一、課程四類規範(一類請填一張)

- 統整性課程 (主題 專題 議題探究)
- 社團活動與技藝課程 (社團活動 技藝課程)
- 特殊需求領域課程
其他類： 藝術才能班及體育班專門課程

4. 其他類課程

本土語文/新住民語文 服務學習 戶外教育 班際或校際交流 自治活動 班級輔導 學生自主學習 領域補救教學

二、本課程每週學習節數：

三、本教育階段總綱核心素養：

A1 身心素質與自我精進 A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達 B2 科技資訊與媒體素養

B3 藝術涵養與美感素養 C1 道德實踐與公民意識 C2 人際關係與團隊合作 C3 多元文化與國際理解給選項

四、課程目標：

五、融入領域或重大議題：

(一) 融入領域： 國語文 英語文 本土語 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 健康與體育 生活課程
 科技

(二) 重大議題： 性別平等教育 人權教育 環境教育 海洋教育 品德教育 生命教育 法治教育
 科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 防災教育 閱讀素養 多元文化教育
 生涯規劃教育 家庭教育 原住民教育 戶外教育 國際教育

六、本學期課程內涵：

週次	起訖日期	單元/主題名稱	教學重點	學習目標	學習活動 (學習表現)	評量方式	教學資源/自編自選 教材或學習單
一	8/31~9/6	課程準備週	課程介紹				
二	9/7~9/13	進入廚房之前~ 不可不知的要點	廚房安全講習、 器材使用注意事項	瞭解烘焙的環 境，並提昇廚房 安全意識	能說出在廚 房、潛在危 險環境需要 注意事項	1. 課程參與度 2. 小組成員舉 手發言踴躍程 度	自編
三	9/14~9/20	烘焙器材大觀園	介紹烘焙用之各項器 材及烤箱種類介紹	瞭解烘焙的器 材，並提昇工具 的認識程度及 操作精熟度	能說出烘焙 器材的名稱 及使用時機	1. 課程參與度 2. 小組成員舉 手發言踴躍程 度	自編
四	9/21~9/27	甜點製作引導	當季水果慕斯杯	瞭解製作慕斯 杯的材料及做 法	能專心聆聽 教師示範內 容，及相關 回答問題	1. 討論問題踴 躍度 2. 食譜完成度	自編
五	9/28~10/4	甜點製作實作	當季水果慕斯杯	依據食譜按步 驟順序完成甜 點作品	能確實按照 食譜步驟完 成作品及清 潔器材	1. 課程參與度 2. 小組成員操 作確實及作品 完成度	自編
六	10/05~10/11	甜點製作引導	黑旋風重乳酪蛋糕	瞭解製作重乳 酪蛋糕的材料 及做法	能專心聆聽 教師示範內 容，及相關 回答問題	1. 討論問題踴 躍度 2. 食譜完成度	自編
七	10/12~10/18	第 1 次定期考查					
八	10/19~10/25	甜點製作實作	黑旋風重乳酪蛋糕	依據食譜按步 驟順序完成甜	能確實按照 食譜步驟完	1. 課程參與度 2. 小組成員操	自編

				點作品	成作品及清潔器材	作確實及作品完成度	
九	10/26~11/01	甜點製作引導	提拉米蘇杯	瞭解製作提拉米蘇杯的材料及做法	能專心聆聽教師示範內容，及相關回答問題	1. 討論問題踴躍度 2. 食譜完成度	自編
十	11/02~11/8	甜點製作實作	提拉米蘇杯	依據食譜按步驟順序完成甜點作品	能確實按照食譜步驟完成作品及清潔器材	1. 課程參與度 2. 小組成員操作確實及作品完成度	自編
十一	11/9~11/15	甜點製作引導	香草杯子戚風蛋糕	瞭解製作戚風蛋糕的材料及做法	能專心聆聽教師示範內容，及相關回答問題	1. 討論問題踴躍度 2. 食譜完成度	自編
十二	11/16~11/22	甜點製作實作	香草杯子戚風蛋糕	依據食譜按步驟順序完成甜點作品	能確實按照食譜步驟完成作品及清潔器材	1. 課程參與度 2. 小組成員操作確實及作品完成度	自編
十三	11/23~11/29	甜點製作引導	伯爵紅茶餅乾	瞭解製作餅乾的材料及做法	能專心聆聽教師示範內容，及相關回答問題	1. 問題討論踴躍度 2. 食譜完成度	自編
十四	11/30~12/6	第2次定期考查					
十五	12/7~12/13	甜點製作實作	伯爵茶餅乾	依據食譜按步驟順序完成甜點作品	能確實按照食譜步驟完成作品及清潔器材	1. 課程參與度 2. 小組成員操作確實及作品完成度	自編
十六	12/14~12/20	甜點製作引導	巧克力布朗尼	瞭解製作布朗	能專心聆聽	1. 問題討論踴	自編

				尼的材料及做法	教師示範內容，及相關回答問題	躍度 2. 食譜完成度	
十七	12/21~12/27	甜點製作實作	巧克力布朗尼	依據食譜按步驟順序完成甜點作品	能確實按照食譜步驟完成作品及清潔器材	1. 課程參與度 2. 小組成員操作確實及作品完成度	自編
十八	12/28~1/03	甜點製作引導	瑪德蓮貝殼鬆糕	瞭解製作貝殼鬆糕的材料及做法	能專心聆聽教師示範內容，及相關回答問題	1. 問題討論踴躍度 2. 食譜完成度	自編
十九	1/4~1/10	甜點製作實作	瑪德蓮貝殼鬆糕	依據食譜按步驟順序完成甜點作品	能確實按照食譜步驟完成作品及清潔器材	1. 課程參與度 2. 小組成員操作確實及作品完成度	自編
廿	1/11~1/17	第3次定期考查					
廿一	1/18~1/24						
特教需求學生 課程調整		<p>※身心障礙類學生：<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症()人、(自行填入類型/人數)</p> <p>※資賦優異學生：<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有- (自行填入類型/人數，如一般智能資優優異2人)</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)： 1. 無 2. 無</p> <p style="text-align: right;">特教老師簽名：</p>					

	普教老師簽名：
--	---------

註1：請分別列出七、八年級第一學期及第二學期彈性課程之教學計畫表。

註2：藝術才能班請於表件中加列「課程目標/學習構面」項目，該項目內容含創作與展演、知識與概念、藝術與文化、藝術與生活、藝術專題，共計5面向。

註3：起迄日期可依疫情或實際需要彈性調整。

■、109 第二學期課程內涵

週次	起訖日期	單元/主題名稱	教學重點	學習目標	學習活動 (學習表現)	評量方式	教學資源/自編自選 教材或學習單
一	2/17~2/21	課程準備週	課程介紹				
二	2/22~2/28	進入廚房之前～ 不可不知的要點	廚房安全講習、 器材使用注意事項	瞭解烘焙的環 境，並提昇廚房 安全意識	能說出在廚 房、潛在危 險環境需要 注意事項	1. 課程參與度 2. 小組成員舉 手發言踴躍程 度	自編
三	3/1~3/7	甜點製作實作	堅果葡萄燕麥餅乾	瞭解製作堅果 葡萄燕麥餅乾 的材料及做法	能專心聆聽 教師示範內 容，及相關 回答問題	1. 討論問題踴 躍度 2. 食譜完成度	自編
四	3/8~3/14	甜點製作引導	堅果葡萄燕麥餅乾	依據食譜按步 驟順序完成甜 點作品	能確實按照 食譜步驟完 成作品及清 潔器材	1. 課程參與度 2. 小組成員操 作確實及作品 完成度	自編
五	3/15~3/21	甜點製作實作	巴斯克蛋糕	瞭解製作巴斯 克蛋糕的材料 及做法	能確實按照 食譜步驟完 成作品及清 潔器材	1. 課程參與度 2. 小組成員操 作確實及作品 完成度	自編
六	3/22~3/28	甜點製作引導	巴斯克蛋糕	依據食譜按步 驟順序完成甜 點作品	能專心聆聽 教師示範內 容，及相關 回答問題	1. 討論問題踴 躍度 2. 食譜完成度	自編
七	3/29~4/04	第 1 次定期考查					
八	4/05~4/11	甜點製作實作	葡式蛋塔	瞭解製作葡式	能確實按照	1. 課程參與度	自編

				蛋塔的材料及做法	食譜步驟完成作品及清潔器材	2. 小組成員操作確實及作品完成度	
九	4/12~4/18	甜點製作引導	葡式蛋塔	依據食譜按步驟順序完成甜點作品	能專心聆聽教師示範內容，及相關回答問題	1. 討論問題踴躍度 2. 食譜完成度	自編
十	4/19~4/25	甜點製作實作	岩燒蜂蜜蛋糕	瞭解製作岩燒蜂蜜蛋糕的材料及做法	能確實按照食譜步驟完成作品及清潔器材	1. 課程參與度 2. 小組成員操作確實及作品完成度	自編
十一	4/26~5/02	甜點製作引導	岩燒蜂蜜蛋糕	依據食譜按步驟順序完成甜點作品	能專心聆聽教師示範內容，及相關回答問題	1. 討論問題踴躍度 2. 食譜完成度	自編
十二	5/03~5/09	甜點製作實作	考生勝利祈福餅乾	瞭解製作考生勝利祈福餅乾的材料及做法	能確實按照食譜步驟完成作品及清潔器材	1. 課程參與度 2. 小組成員操作確實及作品完成度	自編
十三	5/10~5/16	甜點製作引導	考生勝利祈福餅乾	依據食譜按步驟順序完成甜點作品	能專心聆聽教師示範內容，及相關回答問題	1. 問題討論踴躍度 2. 食譜完成度	自編
十四	5/17~5/23	第 2 次定期考查					
十五	5/24~5/30	甜點製作實作	乳酪塔	瞭解製作乳酪塔的材料及做法	能確實按照食譜步驟完成作品及清潔器材	1. 課程參與度 2. 小組成員操作確實及作品完成度	自編

十六	5/31~6/06	甜點製作引導	乳酪塔	依據食譜按步驟順序完成甜點作品	能專心聆聽教師示範內容，及相關回答問題	1. 問題討論踴躍度 2. 食譜完成度	自編
十七	6/07~6/13	甜點製作實作	波士頓派	瞭解製作波士頓派的材料及做法	能確實按照食譜步驟完成作品及清潔器材	1. 課程參與度 2. 小組成員操作確實及作品完成度	自編
十八	6/14~6/20	甜點製作引導	波士頓派	依據食譜按步驟順序完成甜點作品	能專心聆聽教師示範內容，及相關回答問題	1. 問題討論踴躍度 2. 食譜完成度	自編
十九	6/21~6/27	甜點製作實作	期末甜點實作測驗	成果發表	能完成指定作品及分享	1. 課程參與度 2. 小組成員操作確實及作品完成度	自編
廿	6/28~6/30	第3次定期考查					
廿一							
<p>特教需求學生</p> <p>課程調整</p>		<p>※身心障礙類學生：■無</p> <p><input type="checkbox"/>有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症()人、(自行填入類型/人數)</p> <p>※資賦優異學生：■無</p> <p><input type="checkbox"/>有- (自行填入類型/人數，如一般智能資優優異2人)</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p>1. 無</p> <p>2. 無</p> <p style="text-align: right;">特教老師簽名：</p>					

	普教老師簽名：
--	---------