(表一)臺北市立松山工農106學年度第1學期教學計畫表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 食品加工實習 | 班級 | 加一智 | 每週節數 | 3節 | 任課教師 | 黃子芸曾玉豪 |
| 項目 | 內 容 摘 要 | 備 註 |
| 教學目標 | 1. 認識食品加工器具與設備。
2. 體驗食品加工實習操作技巧。
3. 培養對食品加工科的興趣。
 |  |
| 教學方法 | **◼** 1.講述教學法 | **◼** 6.協同教學法 | **◼** 11.問題教學法 | 1.請教師自行勾選(可複選)。2.選其他者自行填寫 |
| **◼** 2.精熟教學法 | 🞏 7.創意教學法 | 🞏12.角色扮演教學法 |
| **◼** 3.啟發教學法 | 🞏 8.討論教學法 | 🞏13.電視教學法 |
| **◼** 4.練習教學法 | **◼** 9.示範教學法 | 🞏14.電腦輔助教學法 |
| 🞏 5.發表教學法 | **◼** 10.作業教學法 | 🞏15.其他( ) |
| 教 學 內 容 | 本課程以台灣復文書局之食品加工實習(I)課本為依據，其主要內容:1. 認識食品加工實習的器具與基本操作。
2. 了解麵食加工的原理與製法。
3. 輔導技術士烘焙丙級麵包類術科實作練習。
 |  |
| 評 量 方 式 | 本課程之評量悉依職業學校學生成績考查辦法及本校補充規定辦理：1. 平時成績：60%，包括(1)實作：實際操作練習產品製作。(2)作業：包括實習報告、電子報告及指定作業練習題。(3)術科測驗 2.測驗20%：包括小考及定期考查3.職類道德20%：依學生上課的學習態度、出缺勤狀況，實習服儀穿著及善後打掃，作為考查的主要參考。 |  |
| 學 生 準 備 事 項 | 1.學生應作課前預習及課後複習。2.每節的「結果」，及每章的「問題」，應用心書寫，不可抄襲或敷衍。3.上課務必攜帶課本、報告和文具並穿著規定實習服儀準時集合點名。4.實習報告及作業要按時繳交。5.睡眠要充足，上課認真觀察操作及保持安全警覺性。 |  |
| 家 長 配 合 事 項 | 1.請家長就教學目標及教學評量，督促學生用心複習。2.學生作業部分，希望家長督促學生提早寫作，按時繳交。3.協助孩子閱讀相關專業書籍，並關心相關報導。4在家庭設備許可下，多提供學生實作練習機會，以增強技藝。  |  |