(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。 | | | | | | | |  | |