臺北市立松山高級工農職業學校

106學年度第1學期教學計畫表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 食品微生物Ⅰ  食品微生進階 | 班級 | 加二仁 | | 每週節數 | | 2節 | 任課教師 | 黃子芸 |
| 項目 | 內 容 摘 要 | | | | | | | | 備 註 |
| 教學目標 | 一、瞭解食品微生物的發展及分類系統。  二、分辨食品微生物的種類。  三、瞭解食品微生物的生理作用。 | | | | | | | |  |
| 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 | 1. 微生物發展史 2. 食品微生物概論介紹 3. 說明食品微生物的種類 4. 了解微生物的一般生理 | | | | | | | |  |
| 評 量 方 式 | 本課程之評量依職業學校學校成績考查辦法規定辦理：  1.日常考查（40%），期中考試（30%），期末考試（30%）。  2.日常考查評分重點  出勤10% 準時  態度20% 參與度，睡覺、說話、玩手機…….  隨堂測驗30%：以每章節為單元，實施測驗。  作業40% 筆記、作業，準時繳交與否。 | | | | | | | |  |
| 學生準備事項 | 1. 上課認真聽講並紀錄，了解食品微生物相關知識。 2. 課前預習，課後複習，以增進學習效率。 3. 平日蒐集食品微生物相關知識，以增強專業知識。 | | | | | | | |  |
| 家長配合事項 | 1.請家長就教學目標及內容督促學生用心學習。  2.請關心學生生活作息正常，以免上課精神不濟。  3.叮嚀學生準時繳交作業。. | | | | | | | |  |