台北市立松山工農106學年度第一學期教學計畫表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 食品化學與分析進階實習 | 班級 | | 加三仁 | 每週節數 | | 3節 | 任課教師 | 王昭君、李晏雯 |
| 項目 | 內 容 摘 要 | | | | | | | | 備 註 |
| 教學目標 | 1、認知目標：能了解化學與食品之相關性，建立食品化學知識與概論。  2、情意目標： 培養食品科學的方法的興趣，增進個人解決問題、自我學習、推理思考、表達溝通之能力。 | | | | | | | |  |
| 教學方法 | ˇ1.講述教學法 | | 🞏 6.協同教學法 | | | ˇ11.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 |
| ˇ2.精熟教學法 | | 🞏 7.創意教學法 | | | 🞏12.角色扮演教學法 | | |
| ˇ3.啟發教學法 | | ˇ8.討論教學法 | | | 🞏13.電視教學法 | | |
| 🞏 4.練習教學法 | | ˇ9.示範教學法 | | | 🞏14.電腦輔助教學法 | | |
| 🞏 5.發表教學法 | | ˇ10.作業教學法 | | | 🞏15.其他( ) | | |
| 教 學 內 容 | 1、介紹食品基本成分化學與分析。  2、說明化學與食品之相關性及影響性。  3、學習食品化學之原理及方式。  4、認識食品成分及檢驗法。 | | | | | | | |  |
| 評 量 方 式 | 1. 本課程之評量，依職業學校學校成績考查辦法規定辦理：   日常考查60%、期末考20%，職業道德20%   1. 日常考查包括：   （1）實習成品 （2）報告書寫 （3）學習態度 | | | | | | | |  |
| 學 生 準 備 事 項 | 1. 學生應做課前預習與課後複習。 2. 作業應用心習作，不可遲交、敷衍。 3. 上課應勤做筆記，認真紀錄。 4. 認真準備每一次考試。 | | | | | | | |  |
| 家 長 配 合 事 項 | 1. 請家長就教學目標、教學內容及學生準備事項督促學生用心學習。 2. 作業部分盼家長督促子弟認真習作，按時繳交。 3. 測驗成績不理想者，煩請多加督促。 4. 落實每一次考試之檢討 | | | | | | | |  |