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 | 食品加工進階實習 | 班級 | 加三智 | | 每週節數 | | 4節 | 任課教師 | 王昭君  李晏雯 |
| 項目 | 內 容 摘 要 | | | | | | | | 備 註 |
| 教學目標 | 一、瞭解食品加工的基本理論。  二、獲得食品加工食品的製作技術。  三、瞭解食品加工實習的安全與衛生知識。 | | | | | | | |  |
| 教學方法 | **ˇ**1.講述教學法 | | | **ˇ** 6.協同教學法 | | **ˇ**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 |
| **ˇ** 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 | | |
| **ˇ** 4.練習教學法 | | | **ˇ**9.示範教學法 | | 🞏14.電腦輔助教學法 | | |
| 🞏 5.發表教學法 | | | **ˇ**10.作業教學法 | | 🞏15.其他( ) | | |
| 教 學 內 容 | 1、加工計算、安全及衛生。  2、烘焙加工材料的認識。  3、米食加工製作方法。  4、豆類製作方法。  5、果蔬加工製作方法。  6、加工證照考試內容練習 | | | | | | | |  |
| 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.含日常考察（60%），相關知識（20%），職業道德（20%）。  2.含日常考察佔60%，包括：  (1)實習報告：以每次上課內容，進行書寫記錄。  (2)實際操作與成品：包含實際參與實作技巧及同學合作情形至成品呈現。  (3)學習態度：依學生上課的認真程度、參與實驗操作踴躍度及出缺勤狀 況，作為學習態度考查的主要參考。 | | | | | | | |  |
| 學生準備事項 | 1.深入了解材料特性，了解機器的正確使用方法。  2.收集配方，認真聽講紀錄，了解製作方法及流程。  3.注意製作衛生及安全。 | | | | | | | |  |
| 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.就實習安全及衛生提醒學生注意，並平時就飲食衛生上養成良好習慣。 | | | | | | | |  |