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 | 班級 | 加三仁 | | 每週節數 | | 2節 | 任課教師 | 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、獲得穀類加工各項食品的基本知識。  三、瞭解園產加工加工理論與實作技術。 | | | | | | | |  |
| 教學方法 | **ˇ**1.講述教學法 | | | 🞏 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 | | | **ˇ**8.討論教學法 | | 🞏13.電視教學法 | | |
| **ˇ** 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 | | | **ˇ**10.作業教學法 | | 🞏15.其他( ) | | |
| 教 學 內 容 | 1、食品加工之相關安全及衛生常識。  2、食品保存原理及技術。  3、穀類及園產加工材料的認識。  3、米食與麵食加工製作方法與原理。  4、豆類加工製作方法。 | | | | | | | |  |
| 評 量 方 式 | 本課程之評量悉依職校學生成績考核辦法斟酌辦理：   1. 第一次定期考查佔總分15％。 2. 第二次定期考查佔總分15％。 3. 第三次定期考查佔總分30％。   日常考查佔總分40％：評量方式以學習態度、作業、報告、測驗、實際操作、作品等為主。 | | | | | | | |  |
| 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。 | | | | | | | |  |