

國立羅東高工 112 學年度第 1 學期 綜合職能科 教學活動計畫書

| 課程名稱 | | 食材處理實作 | | 教學目標 | | 教材 | | 出版社 | | 班級 | | 教師 | |
|---------|---------------------|-----------------------|--------------------------------|--|--------------------|--|--|--|--|--|--|---------|--|
| | | | | 一、了解食材處理與廚房(專業教室)設備使用的原則，展現食物製備的相關職能。 二、具備食材處理器具設備的操作與清潔維護能力，落實職業安全與衛生知識的維護能力。 三、熟練切割、烹調與保存食材的基礎實作，透過多元文化料理，展現飲食生活美學。 四、具備工作倫理及工作態度，積極溝通互動與協調，展現團隊合作精神與行動。 五、了解相關勞動權益與食品安全衛生的法令規章，並能應用於個人生活、參與社區及就業適應。 | | 新文京出版(股)公司、中餐烹調技術士技能檢定學術科測驗、參考資料 | | 綜職一甲 | | 黃溫淳、許煌龍 | | | |
| 每週時數 | 3 | 教材 | 自編教材 | 出版社 | | 班級 | | 綜職一甲 | | 教師 | | 黃溫淳、許煌龍 | |
| 教學進度及內容 | | | | | | | | | | | | | |
| 週次 | 日期 | 預定進度 | 內容摘要 | 相關議題融入教學 | 預定作業及批閱次數(平時考) | 重要紀事 | | 有效教學策略 | | 教學要求 | | | |
| 1 | 08.27 09.01 | 課程簡介 環境清潔 | 職安宣導、環境清潔 上課規則、注意事項 | 安全教育 | 口試 | 8/30 開學、下午正式上課 8/30-9/13 召開第一次教學研究會 及上傳教學計畫書 | | 1.個別化教學設計。2.系統教學設計(工作分析法、過度學習、多感官學習活動、零錯誤原則)。3.正向連鎖。4.正增強。5.逐步養成。6.結構式教學。7.自我教導。8.合作學習。9.科技運用。10.體驗學習。 | | | | | |
| 2 | 09.03 09.09 | 單元一、廚房 設備與衛生 | 廚房設備使用方法 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | | | 1.能備妥上課講義、用品及用具。 2.能遵守上課規定：專心聽講、參與活動、 舉手發言、提問回應等。 3.能抄寫課堂補充資料。 4.能訂正筆記錯誤。 | | | | | |
| 3 | 09.10 09.16 | 單元一、廚房 設備與衛生 | 烹飪器具種類與功能 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 9/11 正式課表上課，第八節輔導課 開始 | | | | | | | |
| 4 | 09.17 09.23 | 企業參訪活動 (校外教學) | 日富金屬及赫蒂法莊園 | | 學習單 | 9/23 補班(10/9) 9/22-23 高一公訓 | | | | | | | |
| 5 | 09.24 09.30 | 單元一、廚房 設備與衛生 安全 | 廚房清潔工具操作與注意 事項 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 9/25 第 2 階段彈性選課開始 9/25-28 國語文競賽報名 9/29 中秋節放假 | | | | | | | |
| 6 | 10.01 10.07 | 單元一、廚房 設備與衛生 | 廚房衛生與安全注意事項 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 10/3 重補修開始上課 10/4 英聽(1) | | | | | | | |
| 7 | 10.08 10.14 | 單元二、食用 油與調味料 | 常用食用油種類與用 途 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 10/9-10 彈性國慶日放假 10/12-13 第一次評量 | | | | | | | |
| 8 | 10.15 10.21 | 單元二、食用 油與調味料 | 常用醬類種類與用途 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 10/16 第一次評量補考 10/17-19 國語文競賽 10/17-18 高三模擬考(1) | | | | 多元評量參考項目包括： 1.紙筆測驗(筆試) 2.檔案評量(資料蒐集整理、書面報告) 3.實作評量(表演、實作、小組討論、筆記、 作業、作文練習、鑑賞、實踐、軼事記錄) 4.口語評量(口試、口頭報告、晤談) 5.學習態度與參與感 | | | |
| 9 | 10.22 10.28 | 單元二、食用 油與調味料 | 常用粉類種類與用途 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 10/23 評量成績繳交截止 | | | | | | | |
| 10 | 10.29 11.04 | 單元三、材料 衡量方法 | 重量衡量器具種類與 功能 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 10/30-11/10 召開第二次教研會 | | | | | | | |
| 11 | 11.05 11.11 | 單元三、材料 衡量方法 | 容量衡量器具種類與 功能 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | | | | | | | | |
| 12 | 11.12 11.18 | 單元三、材料 衡量方法 | 調味處理衡量器具種 類與功能 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | | | | | | | | |
| 13 | 11.19 11.25 | 單元四、食材 包裝與保存 | 食材特性認識與分類 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 11/22 英聽(2) | | | | | | | |
| 14 | 11.26 12.02 | 單元四、食材 包裝與保存 | 冷藏與冷凍保存功能 與方式 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 11/27-29 第二次評量 11/30 第二次評量補考 | | | | 成績計算 1.日常考試 50% 2.二次段考 30%(固定) 3.期末考 20%(固定) | | | |
| 15 | 12.03 12.09 | 單元四、食材 包裝與保存 | 食材存放包裝方法、器 具與輔助材料 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 12/5(112-2 課輔調查) 12/7 評量成績繳交截止 | | | | | | | |
| 16 | 12.10 12.16 | 單元五、刀具 砧板使用方 式 | 常見刀具與正確握姿 砧板清潔與維護方法 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 12/11-12 高三模擬考(2) | | | | | | | |
| 17 | 12.17 12.23 | 單元五、刀具 砧板使用方 式 | 刨刀及剪刀的使用技 巧與安全 砧板清潔與維護方法 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 12/19(113 年寒輔調查) 12/20 作業抽查 | | | | | | | |
| 18 | 12.24 12.30 | 單元五、刀具 砧板使用方 式 | 菜刀使用技巧與安全 砧板清潔與維護方法 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 12/26-29 課輔第 2 階段及寒輔調查 | | | | 親師配合 協助督促及檢核 1.備妥課本、講義等上課用品用具。 2.遵守上課規定：專心聽講、參與活動、舉 手發言、提問回應等。 3.抄寫課堂補充資料。 4.完成作業並按時繳交。 5.訂正筆記及作業。 6.在家協助家務驗證課堂所學。 | | | |
| 19 | 12.31 01.06 | 單元六、基本 切割法 | 食材切割方式、程序與 原則 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 1/1 元旦放假 1/4 第八節輔導課結束 | | | | | | | |
| 20 | 01.07 01.13 | 單元六、基本 切割法 | 切塊、條、片技法操作 | | 筆記、學習單、口試或 紙筆測驗 | 1/10 英聽(3) | | | | | | | |
| 21 | 01.14 01.20 | 期末評量 | 期末評量 (專業教室環境清潔) | | 期末評量 (專業教室環境清潔) | 1/16-18 期末評量 1/18 補考試卷繳交截止 1/19 休業式,下午期末評量補考 | | | | | | | |
| 寒假 | 01.21 | | | | | 1/22-26(113 年寒輔) 1/23 成績繳交截止 | | | | | | | |

※1.本表每科每班各印二份，一份於開學後第 2 週內送教務處彙整，一份教師留存自用。請依照所授教材，將章節或大單元、小單元及題目填列，勿只填寫頁數。

2.請依課程標準或課程綱要填寫，並依進度教學。

3.各教學科目視課程內容及目標，選擇課程相關議題(2-3 則)，適時安排融入課程教學，相關議題如下：人權教育、性別平等教育、生命教育、法治教育、環保教育、資訊教育、永續發展、多元文化、消費者保護教育、生活教育(品德教育、教養)、安全教育(危機處理)、社團..等。(參考本校編輯之「議題教學補充教材彙編」)。

※預定進度、內容摘要、議題融入教學、預定作業(含批閱次數)及平時考，請依各科授課內容自行調整。