

# 國立羅東高工 109 學年度第 1 學期 食材處理實作科 教學活動計畫書

課程名稱		食材處理實作		教學目標							
				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。							
每週時數	3	教材	自編教材	出版社	新文京出版(股)公司 烘焙食品技術士技能檢定學 術科測驗參考資料	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	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		
預備週	08.23   08.29					8/28 教務會議					
1	08.30   09.05		廚房設備使用方法		筆記、學習單、口試或 平時測驗	8/31 註冊、開學、正式上課。 8/3-9/11 召開第一次教學研究會、 上傳暨繳交教學計畫書、第八節輔 導課選課9/2選課說明會		教學 要求	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. 能完成製作報告表並按時繳交。 5. 能訂正製作報告表錯誤。		
2	09.06   09.12	單元一、廚房 設備與衛生 安全	烹飪器具種類與功能		筆記、學習單、口試或 平時測驗	9/11 新課綱研習 8/3-9/11 召開第一次教學研究會、 上傳暨繳交教學計畫書、第八節輔 導課選課。9/7-11 重補修選課					
3	09.13   09.19		廚房清潔工具操作與注意 事項		筆記、學習單、口試或 平時測驗	9/14 正式課表上課 9/16-18 彈性學習時間選課					
4	09.20   09.26		廚房衛生與安全注意事項	安全教育	筆記、學習單、口試或 平時測驗	9/26 補上課(10/2 中秋節彈性放假)					
5	09.27   10.03		常用食用油種類與用 途		筆記、學習單、口試或 平時測驗	9/28 輔導課開始 10/1 中秋節放假，10/2 彈性放假					
6	10.04   10.10	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 平時測驗	10/5-8 國語文競賽 10/7 英聽測驗 1(班會) 10/9 彈性放假，10/10 國慶日放假					
7	10.11   10.17		常用粉類種類與用途		筆記、學習單、口試或 平時測驗	10/14 新課綱研習題(暫定) 10/14-16 第一次期中評量					
8	10.18   10.24		重量衡量器具種類與 功能		筆記、學習單、口試或 平時測驗	10/19-20 高三第一次模擬考 10/20 第一次期中評量補考 10/23 第一次評量成績繳交截止 10/24 大學第一次英聽測驗		多元 評量 方法	1. 紙筆測驗(筆試) 2. 檔案評量(資料蒐集整理、製作報告) 3. 實作評量(成品等) 4. 口語評量(口試、口頭報告、晤談) 5. 學習態度與學習活動的參與		
9	10.25   10.31	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 平時測驗	10/30-11/13 大學學測開始報名 10/31 高一興趣測驗施測					
10	11.01   11.07		調味處理衡量器具種 類與功能		筆記、學習單、口試或 平時測驗						
11	11.08   11.14		食材特性認識與分類		筆記、學習單、口試或 平時測驗	11/9-13 大學第二次英聽報名					
12	11.15   11.21	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 平時測驗	11/16-12/4 召開第二次教學研究會					
13	11.22   11.28		食材存放包裝方法、器 具與輔助材料		筆記、學習單、口試或 平時測驗	11/25 英聽測驗(班會)、新課綱研 習(暫定)					
14	11.29   12.05	第二次期中評 量	(課程暫停一次)			11/30-12/2 第二次期中評量 12/4 第二次期中評量補考 11/26~29 工業類科學生技藝競賽 (108 學年度)		成績 計算	1. 平時測驗(實作與製作報告) 20% 2. 畫重點、筆記、製作報告 20% 3. 學習態度與學習活動參與程度 10% 4. 兩次定期評量(成品及製作報告) 30% 5. 期末考 20%		
15	12.06   12.12		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 平時測驗	12/12 大學第二次英聽測驗					
16	12.13   12.19	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 平時測驗	12/17-18 高三第二次模擬考					
17	12.20   12.26		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 平時測驗	12/23 作業抽查、新課綱研習(暫定)					
18	12.27   01.02	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 平時測驗	1/1 元旦放假一天 12/30-1/8 下學期第八節輔導課選 課		親師 配合	督促及檢核子女 1. 能備妥課本、講義等上課用品用具。 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. 抄寫課堂補充資料。 4. 完成製作報告表並按時繳交。 5. 訂正製作報告表。		
19	01.03   01.09		切塊、條、片技法操作		筆記、學習單、口試或 平時測驗	1/6 英聽測驗(班會) 1/7 第八節輔導課結束					
20	01.10   01.16	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)	1/15 期末評量					
21	01.17   01.23					1/18-19 期末評量 1/20 休業式 1/21 期末評量補考 1/22-23 大學學測測驗					
寒假	01.24   02.~					1/26 學期成績及學科補考試卷繳 交截止 2/1 公告補考名單 2/4 學期補考					

※1.本表每科每班各印二份，一份於開學後第3週內送教務處彙整公佈網頁，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。