

# 國立羅東高工 110 學年度第 1 學期 基礎速食實作 科 教學活動計畫書

課程名稱		基礎速食實作		教學目標													
				一、了解基礎速食的類型與製作方式，展現食品製作的相關職能。 二、具備速食製作器具與設備的基礎操作技能，落實職業安全與食品衛生知識的維護能力。 三、具備速食食材辨識與器具運用的基礎技能，精進科技資訊運用及符號辨識能力。 四、依據不同對象的飲食需求，挑選合適的速食品與食材，透過多元文化料理，展現飲食生活美學。													
每週時數	3	教材	自編教材	出版社	第二課程中心基礎速食實作、餐飲相關技術士技能檢定學科共同科目測驗參考資料、新文京中餐烹調		班級	綜職二甲	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	08.29	備課				8/31 校務-教務會議											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
2	09.05   09.11	基礎速食介紹	常見速食種類與內容		筆記、心得分享	9/7-11 重補修選課 9/11 補課(9/20)											1. 能備妥上課講義、用品及用具。 2. 能遵守上課規定：上課時眼耳心手口都要到，專心聽講、參與活動、舉手發言、提問回應等。 3. 實作前能洗手、擦桌子。 4. 抄寫補充資料(隨時檢查)。 5. 按照步驟操作(指令服從)。 6. 注意實作時間(善用用具)。 7. 注意衛生與安全。 8. 清潔及善後工作。
3	09.12   09.18		速食食品營養與健康的關係		筆記、心得分享	9/13 正式課表上課，輔導課開始 110-1 學習扶助學生課程意願調查											
4	09.19   09.25		常見速食食品安全與衛生問題		筆記、心得分享	9/20 補假,9/21 中秋節放假 9/23-24 高一公民訓練											
5	09.26   10.02		食材清潔、分割與打碎製作		筆記、實作、心得分享												
6	10.03   10.09	速食選購與保存	速食與食材選購		筆記、學習單、心得分享	10/4-8 國語文競賽 10/6 彈性課程第二階段選課開始											1. 紙筆測驗 2. 檔案評量 3. 實作評量 4. 口語評量 5. 學習態度與學習活動的參與
7	10.10   10.16		速食與食材存放原則		筆記、學習單、心得分享	10/10 國慶日放假,10/11 補假 10/13 英聽測驗 1(班會)											
8	10.17   10.23		熱量與營養標示識讀		筆記、學習單、心得分享	10/18-19 第一次期中評量 10/20 第一次期中評量補考 10/20 彈性課程第一階段選課結束											
9	10.24   10.30		保存期限的辨別		筆記、學習單、心得分享	10/27 第一次評量成績繳交截止 10/29 微課程第二階段選課結束											
10	10.31   11.06	家電速食製作	烤箱速食製作(含烤箱功能與安全注意事項)		筆記、實作、心得分享	11/5 校慶運動會											1. 平時測驗 20% 2. 畫重點、筆記作業 20% 3. 學習態度與學習活動參與程度 10% 4. 定期評量 30% 5. 期末考 20%
11	11.07   11.13		微波爐速食製作(含微波爐功能與安全注意事項)		筆記、實作、心得分享												
12	11.14   11.20		電鍋速食製作(含電鍋功能與安全注意事項)		筆記、實作、心得分享	11/15-18 三年級校外教育旅行 11/15-26 召開第二次教學研究會											
13	11.21   11.27		其他速食製作(含食物調理機能與安全注意事項)		筆記、實作、心得分享	11/22 微課程第二階段課程開始 11/24 英聽測驗 2(班會)											
14	11.28   12.04	輕食製作	水煮輕食製作(含食材處理、器具鍋爐具選用、安全注意事項)		筆記、實作、心得分享	12/1-3 第二次期中評量 12/6 第二次期中評量補考 11/26~29 工業類科學生技藝競賽											1. 督促及檢核子弟備妥講義及上課用品用具。 2. 鼓勵子弟善用所學並運用於居家生活。 3. 讚美子弟的實作成品並勇於分享心得。 4. 親師交流，提供與促進子女學習成效。
15	12.05   12.11		米飯輕食製作(含食材處理、器具鍋爐具選用、使用安全注意事項)		筆記、實作、心得分享	12/10 第二次評量成績繳交截止											
16	12.12   12.18		麵類輕食製作(含食材處理、器具鍋爐具選用、安全注意事項)		筆記、實作、心得分享	12/13 下學期彈性課程.多元選修.輔導課及適性分組選課開始 12/14-15 高三第二次模擬考											
17	12.19   12.25		手作類輕食製作(含食材處理、器具鍋爐具選用、安全注意事項)	性別平等教育	筆記、實作、心得分享	12/20-24 學習扶助學生寒假課程意願調查 12/22 作業抽查											
18	12.26   01.01	醬料製作	抹醬醬料搭配輕食料理製作	法治教育	筆記、實作、心得分享	12/27-28 下學期彈性課程.多元選修.輔導課加退選 12/31 補假,1/1 元旦放假											1. 督促及檢核子弟備妥講義及上課用品用具。 2. 鼓勵子弟善用所學並運用於居家生活。 3. 讚美子弟的實作成品並勇於分享心得。 4. 親師交流，提供與促進子女學習成效。
19	01.02   01.08		沾醬醬料搭配輕食料理製作		筆記、實作、心得分享	1/6 第八節輔導課結束 1/7 下學期彈性課程.多元選修.輔導課及適性分組名單公告											
20	01.09   01.15		常見麵醬搭配輕		筆記、實作、心得分享	1/12 英聽測驗 3(班會)											
21	01.16   01.22	期末考				1/17-20 期末評量 1/20 休業式,下午期末評量補考 1/21 繳交期末評量補考成績 1/22 補上班(2/4)											
寒假	01.23   02.10					1/25 中午前學期成績繳交截止 1/28 公告補考名單 1/29-2/6 春節放假											

※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。