

課程名稱:(1141)中等教育學程(分科/分領域教材教法—食品群)(9266)_ (1141)Teaching Materials

and Methods of Various Subjects of Food Group(9266) 授課教師:楊秀婷

《尊重智慧財產權,請使用正版教科書,勿非法影印書籍及教材,以免侵犯他人著作權》

開課班級: 學分數:2

課程大綱:

本課程將以食品加工、食品微生物與食品化學與分析為三大核心科目為基礎,培育師培生理解10 8課綱精神、掌握食品教材內容與食品專業課程各種教學方法,強化食品教案的設計、並學習多 元評量與數位工具應用能力。課程著重理論與實務結合,透過模擬教學與教學省思,協助師培生 建立教學專業素養,為未來進入技術型高中教育現場做好準備。

- 1.理解食品群技術型高中課綱之核心素養與課程架構。
- 2.掌握食品加工、食品微生物、食品化學與分析之教材設計與教學策略。
- 3.發展符合108課綱精神之跨域整合與情境導向教材。
- 4.培養教學評量能力,能設計多元評量工具與方式。
- 5.強化教學現場的實務應用,提升教學創新與反思能力。

outline:

This course, based on three core subjects: food processing, food microbiology, and food chemistry and analysis, aims to help students understand the spirit of the 108 Curriculum, master the food curriculum and various teaching methods for food-related courses, strengthen the design of food lesson plans, and develop skills in diverse assessments and the use of digital tools. The course emphasizes the integration of theory and practice, using simulations and reflection to help students develop their professional teaching skills and prepare them for future careers in technical high schools. 1. Understand the core competencies and curriculum framework of the food-related technical high school curriculum. 2. Master the design and teaching strategies for food processing, food microbiology, and food chemistry and analysis. 3. Develop cross-disciplinary, integrated, and context-based teaching materials that align with the spirit of the 108 Curriculum. 4. Cultivate teaching assessment skills and be able to design diverse assessment tools and methods. 5. Strengthen practical application in the classroom and enhance teaching innovation and reflection.

教學型態: 成績考核方式:

課堂教學+實習(校內、校外)+遠距輔助教學(同步、非同步)

平時成績:30% 期中考:20% 期末考:20%

其它:見習心得及試教演練30

%%

本科目教學目標:

- 1.培育師培生了解當前食品群技術型高中的教學活動與班級經營實務。
- 2.藉由觀摩見習幫助師培生了解相關食品群學科教學,並分析教學活動的程序與步驟。
- 3.引導師培生靈活運用教學方法與策略,學習設計教學計畫與教案。
- 4.藉由反覆的試教練習驗證教學理論。
- 5.引導師培生經由自我反思並和授課教師共同討論後,建立自己的教學模式。

參考書目:

江文雄(2006)。職業類科課程教材教法通論。台北:師大書苑。

page 1 / 3



屏東科技大學 - 數位學習平台

課程名稱:(1141)中等教育學程(分科/分領域教材教法—食品群)(9266)_ (1141)Teaching Materials

and Methods of Various Subjects of Food Group(9266) 授課教師:楊秀婷

教育部(2018)。食品群課程綱要。台北:教育部技職司。

周春美(2009)。教材教法與教學實習。台中:天空數位圖書。

page 2 / 3

課程名稱:(1141)中等教育學程(分科/分領域教材教法—食品群)(9266)_ (1141)Teaching Materials and Methods of Various Subjects of Food Group(9266) 授課教師:楊秀婷

課程進度表:

球性進度 ²	 	控神器二/內容/	∕±÷÷
週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.08~9.15	食品群教材教法課程簡介與食品群課程討論	
			退選,轉學(系)生、復學生及
			延修生選課,雙主修、輔系
			申請,12日申辦抵免學分截
**			止日
第2週	9.15~9.22	108課綱食品群課程綱要並指導學生進行教	
		學活動設計	
第3週	9.22~9.29	教學檔案資料蒐集	28日(日)孔子誕辰紀念日/教
			師節(放假),29日(一)補假
第4週	9.29~10.06	食品群教案撰寫設計教學活動規劃	29日成績優異提前畢業者提
			出申請截止日
第5週	10.06~10.13	教具製作及教具運用	6日(一)中秋節(放假),10日(
			五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20	板書書寫技巧實作練習	14日學生宿舍安全輔導暨複
			合式防災疏散演練。18日多
			益測驗
第7週	10.20~10.27	食品群專業課程教學法講述	24日(五)補假,25日(六)光復
			暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	10.27~11.03	教學法講述	30日校課程委員會
第9週	11.03~11.10	期中評量	3~9日期中考試
第10週	11.10~11.17	教案書寫練習	13日教務會議,16日教師期中
			成績上網登錄截止日
第11週	11.17~11.24	試教練習同儕互評	
第12週	11.24~12.01	試教練習同儕互評	24~28體育運動週。24日校園
			路跑。27日運動大會夜間開
			幕,28日運動大會活動,29
			日101週年校慶活動日,照常
			上班
第13週	12.01~12.08	技高各項比賽介紹指導方法	
第14週	12.08~12.15	鄰近技高見習	12日申請停修課程截止日
第15週	12.15~12.22	技高見習心得報告及反饋	
第16週	12.22~12.29	鄰近技高見習	22日校務會議。25日行憲紀
			念日(放假)
第17週	12.29~1.05	技高見習心得報告及反饋	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.05~1.12	期末評量	5~11日期末考試,10~11日
			學生退宿
	l .	1	

page 3 / 3