

97-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食品加工科教材教法	科目序號 / 代號	2714 / TEC0138
開課系所	師資培育中心	學制 / 班級	大學日間部1年1班
任課教師	陳明造	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	必修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)34 / B203	授課語言別	中文

課程簡介

- 1.使學生知道如何編寫教案.
- 2.使學生瞭解如何教食品加工.
- 3.使學生如何尋找補充教材.

課程大綱

- 1.食品加工科教案的設計與編寫.
- 2.食品加工食品加工的教法.
- 3.食品加工補充教材的資源.
- 4.試教

基本能力或先修課程

- 1.修過普通化學,有機化學,生物.
- 2.修過教育學程

課程與系所基本素養及核心能力之關連

成績稽核

教科書(尊重智慧財產權,請用正版教科書,勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教科書

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權,請用正版教科書,勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	農業技職教育的發展趨勢	80	20			
2	技職學校之開放教育與傳統教育的比較	80	20			
3	職業教育的課程與教學	80	20			
4	技職學生應具備的關鍵能力及改進培育途徑之探討	80	20			
5	農業類科課程綱要	80	20			
6	食品加工課程標準暨設備標準	80	20			
7	化學課程綱要	80	20			
8	食品加工課程綱要	80	20			
9	農業類科教材教法	80	20			
10	教材收集與評鑑	80	20			
11	教材編撰	80	20			
12	教材教案	80	20			
13	試教與評論	80	20			
14	試教與評論	80	20			
15	試教與評論	80	20			
16	試教與評論	80	20			
17	試教與評論	80	20			
18	教材教法課程之總檢討	80	20			