

二、協同教學實習教學計畫表（1科目1表）

105學年度第1學期實習教學計畫表（實際執行情形詳列出）

科目名稱：專題製作

授課班級：休閒農業科二年級

授課教師：吳雪蓮

週次	月 日 節	單元名稱	技能項目	備註
一	9月1日3、4節	講解專題製作		
二	9月8日3、4節	資料蒐集		老師請假第三節調 9/14第二節第四節 調9/9第一節
三	9月12日1-4節 星期一	養生醋：牛蒡醋、 大蒜醋、香草醋	學習利用米醋萃 取養生成分	業界專家 蔡榮哲
三	9月15日3、4節 星期四	養生醋	學習利用米醋萃 取養生成分	調至9/12第1、2節
四	9月22日3、4節	資料蒐集	學習利用米醋萃 取養生成分	調至9/12第3、4節
五	9月29日3、4節	專題製作計畫撰寫		
六	10月6日3、4節	實作討論		
七	10月13日3、4節	段考		
八	10月17日2-4節 星期一	食用花卉餐飲應用 (1)	分子料理:蝶豆花	業界專家 何嘉祿
八	10月20日3、4節 星期四	食用花卉餐飲應用 (1)	分子料理	調至10/17第3、4節
九	10月27日2-4節 星期四	食用花卉應用 (2)	烘焙:香草 pizza	業界專家 何嘉祿
十	11月3日3、4節	食用花卉應用		
十一	11月10日3、4節	運動會		
十二	11月17日3、4節	有機蔬果清潔劑	蔬果發酵	調至11/24 第5、6節
十三	11月24日3、4節	業界參訪	蔬果發酵	第3節調至10/17 第 2節 第四節調至10/27第 2節
十四	12月1日1-4節	洛神加工	糖漬蜜餞製作及 應用	業界專家 蔡榮哲
十五	12月8日3、4節	洛神加工	糖漬蜜餞製作及 應用	調至12/1 第3、4節
十六	12月15日3、4節	實作討論	學生分組實做	
十七	12月22日3、4節	實作討論	學生分組實做	
十八	12月29日3、4節	實作討論	學生分組實做	

十九	1月5日3、4節	實作討論	學生分組實做	
二十	1月12日3、4節	實作討論	學生分組實做	

105學年度第2學期實習教學計畫表 (實際執行情形詳列出)

科目名稱： 專題製作

授課班級： 休閒農業科二年級

授課教師： 吳雪蓮

週次	月 日 節	單元名稱	技能項目	備註
調課週	2月9日3、4節	研究動機及目的		
一	2月16日3、4節	食用花卉	花卉識別	
二	2月23日4節	官能品評問卷設計	問卷設計	第三節調至3/2第2節
三	3月2日2-4節	業師協同教學 食用花卉甜點應用 (一)	學習食用花卉糖果製作	業界專家 何嘉祿
四	3月9日3、4節	蔬果調味泡菜	學習接種發酵製作泡菜 學習調味速成泡菜	調課至3/16 第1、2節
五	3月16日1-4節	業師協同教學 蔬果調味泡菜	學習接種發酵製作泡菜 學習調味速成泡菜	業界專家 蔡榮哲
六	3月23日3、4節	第一次期中考		
七	3月30日3、4節	學生實作	實作練習	
八	4月6日3、4節	分組實作	實作練習	
九	4月13日3、4節	豆類、梅子加工 影片觀賞		第3節調至 4/20第2節
十	4月20日2-4節	食用花卉甜點應用 (二)	學習食用花卉飲料製作 應用、香草茶包	業界專家 何嘉祿
十一	4月27日3、4節	全中運調課至調課週		
十二	5月1日1-4節 星期一	業師協同教學 (豆類加工、豆花、豆腐乳)	學習萃取豆類蛋白質製 作 學習豆類凝膠製作	業界專家 蔡榮哲 5/4第3、4調 至1、2節
十三	5月11日3、4節	分組實作	學習萃取豆類蛋白質製 作 學習豆類凝膠製作	調至5/1第 3、4節
十四	5月18日3、4節	食用花卉	實作練習	
十五	5月25日3、4節	分組實作	實作練習	

十六	6月1日3、4節	分組實作	實作練習	
十七	6月8日3、4節	分組成果報告	口語表達	
十八	6月15日3、4節	分組成果報告	口語表達	
十九	6月22日3、4節	分組成果報告	口語表達	
二十	6月29日3、4節	休業式		

二、活動剪影

科別	休閒農業科	科目名稱	專題製作
授課班級	休閒二	時間地點	上學期:9/12、10/17、10/27、12/1
			
9/12 養生醋		10/17 火龍果果醬、分子料理	
同學將大蒜裝至瓶子內。		同學加入蝶豆花水，邊加入海藻酸鈉，攪拌至黏稠狀。	
			
10/27 蔬食總匯披薩		12/1 洛神葵糖漬蜜餞、洛神葵果醬	
同學將食材切片、切丁，備料。		蔡教授教同學們如何煮洛神果醬。	

註：1.本表如不敷使用可自行增頁。

2.一科目 1-2 張活動剪影。