

# JOHN'S BAKERY

- 一套輔佐身障學生的烘焙檢定書 -  
指導教授：趙本強 老師

2019 / 3 / 27



摘要與動機

探討面向



教材介紹

結語





# PART 1

關於發想.....



## 摘要。

運用多元策略，改編市面上的教材，以培養身障學生的烘焙職業技能。

由於身障生在學習烘焙的過程會遇到許多困難，再加上烘焙專有名詞及流程繁雜；因此，我們選定此主題。

## 動機。



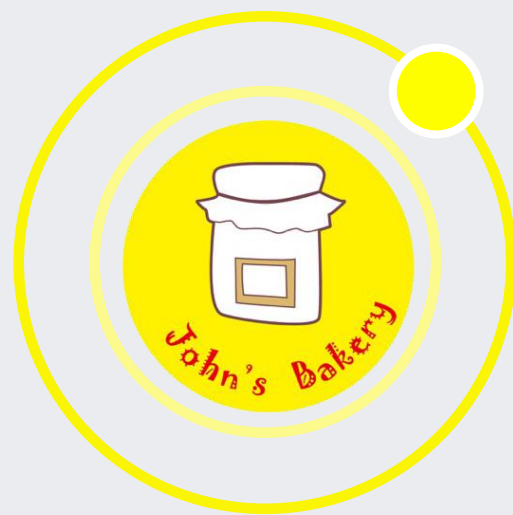
# 目的



充實專業知能



適應社會  
&  
獨立自主



陶冶職業道德



# PART 2

關於文獻.....

# 三大面向



智能  
障礙學生



高職  
綜合職能科



技能檢定  
與  
就業準備度

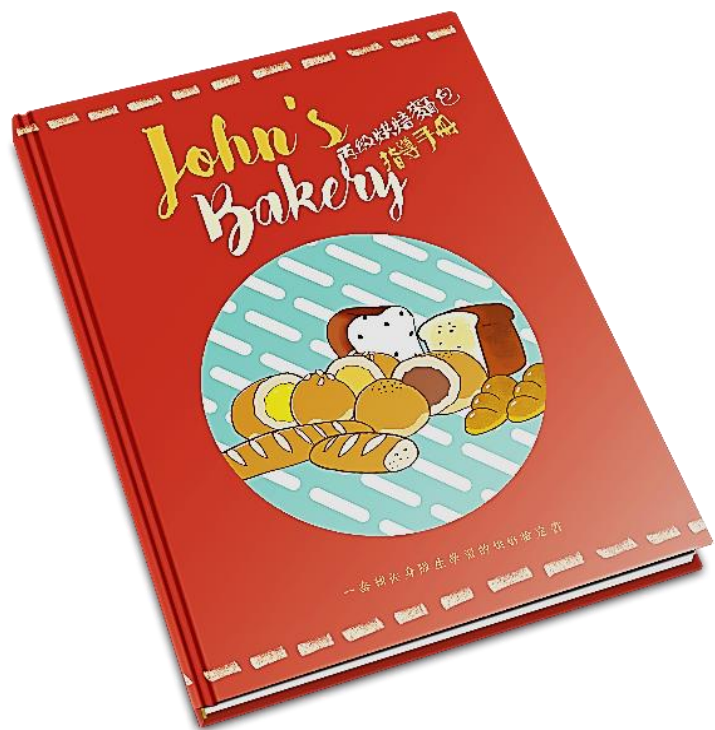


# PART 3

我們設計了....

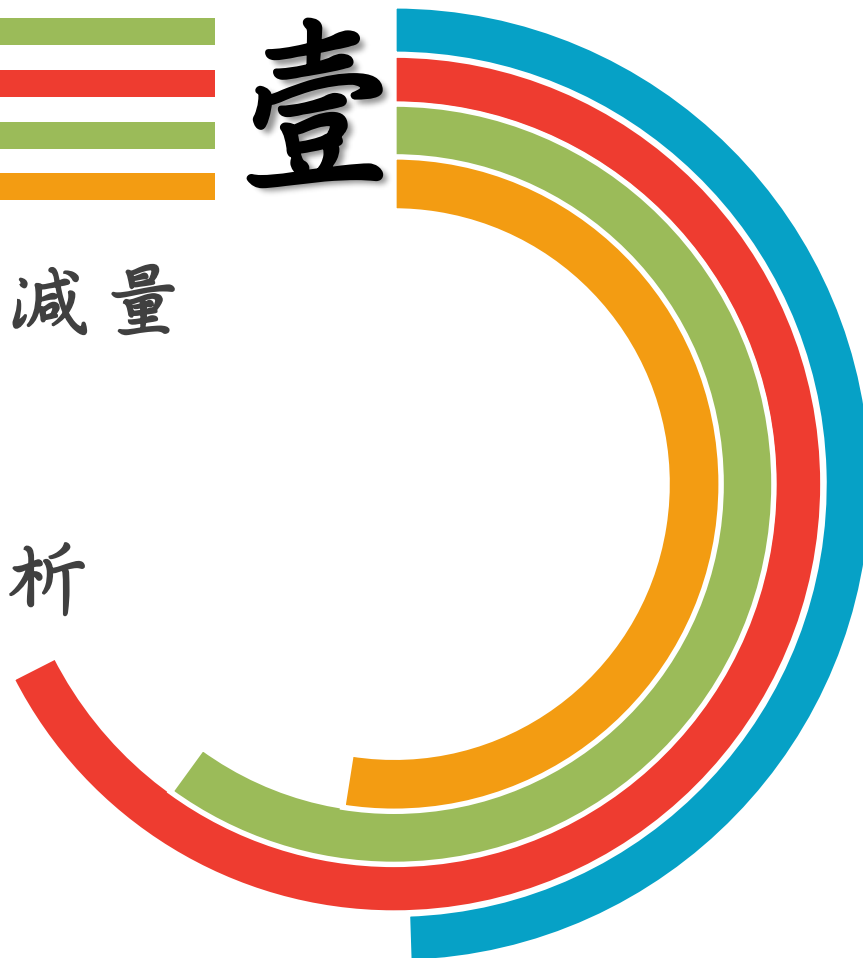


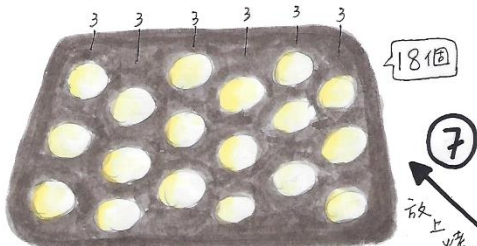
# 烘焙指引手冊



壹

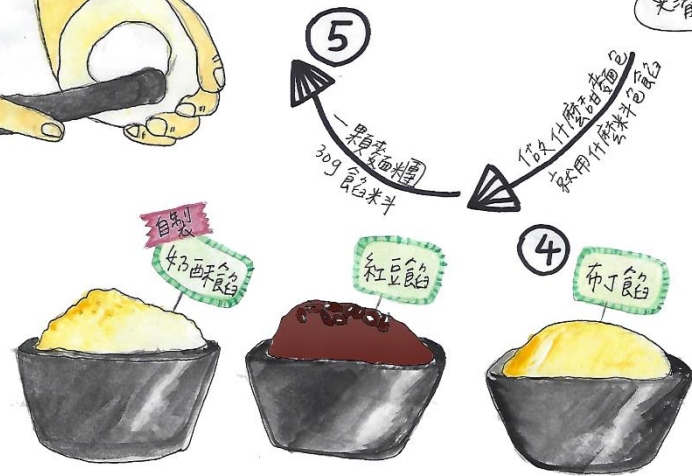
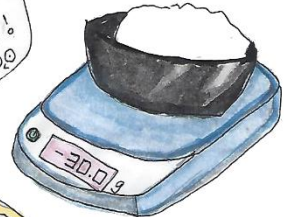
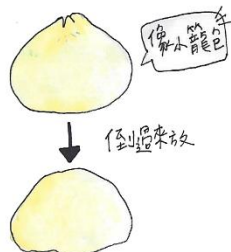
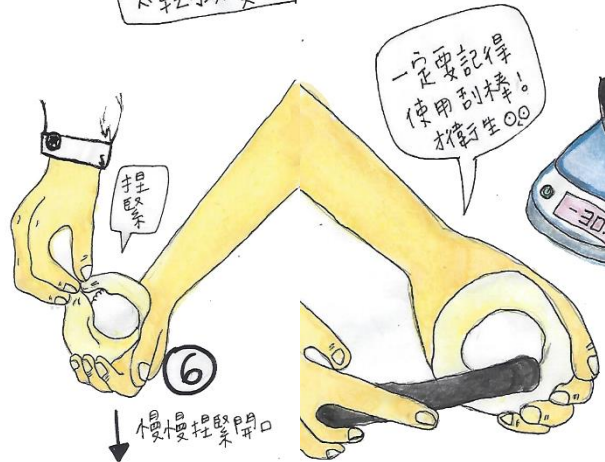
- ✓ 簡化、減量
- ✓ 圖像化
- ✓ 工作分析





擰法會依數量而有所不同!

太乾可以噴水!!



# 教學目標

單元目標	行為目標
一、認知	● 能知道製作紅豆甜麵包的流程。
二、技能	● 能使用「John's Bakery 丙級烘焙麵包指導手冊」做出合格的紅豆甜麵包。
三、情意	● 能遵守環境清潔的規則並進行清潔。

目標代號	教學活動流程	教學資源	教學時間	備註
	<p>壹、引起動機：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 利用麵包超人這部卡通引起學生的動機，透過學生對於劇中「麵包超人」的角色認知，老師詢問學生麵包超人的內餡為何，帶出紅豆甜麵包這項麵包。</li> <li>2. 再透過果醬爺爺想製作麵包超人的時候，會有什麼樣的製作過程？以複習紅豆麵包製作流程的先備知識，學生回答後老師再做最後的統整。</li> </ol> <p>貳、發展活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>工作分析</b>——進入製作紅豆甜麵包的課程，老師先利用 PPT 的文字提示帶領學生熟悉流程，並分階段帶領學生進入實作流程。 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 第一階段：攪拌～第一次發酵（共 80 分鐘）</li> <li>● 第二階段：分割麵團～中間發酵</li> </ul> </li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Power Point</li> </ul>	5 分鐘	

# 教案設計





# 教案設計

## 紅豆甜麵包課程檢核學習單

班級：          姓名：          座號：

一、

檢核項目	是	否
1. 紅豆餡是否有溢出		
2. 紅豆麵包大小是否達 9.5 公分以上		
3. 紅豆麵包的高度是否達 5 公分以上		
4. 紅豆麵包表皮是否有烤焦		
5. 紅豆麵包是否有黏在一起		

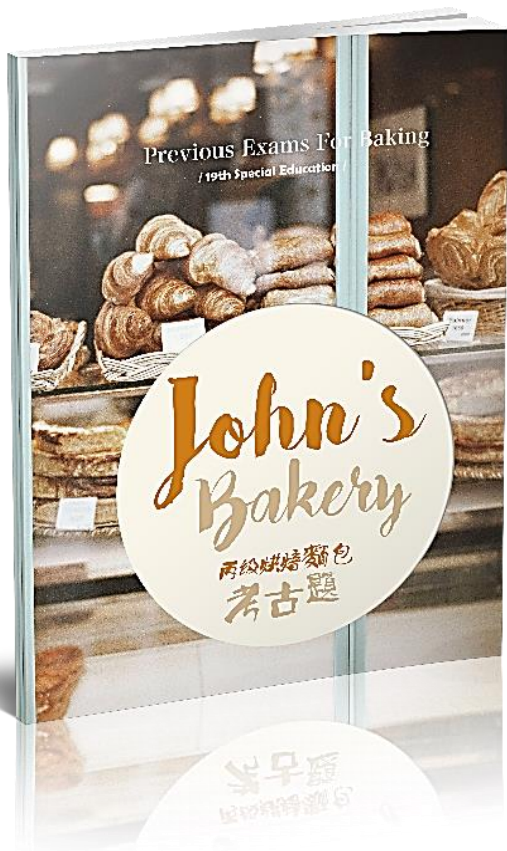
二、

1. 覺得今天的課程中，哪部分遇到困難？為什麼？

2. 今天覺得哪裡進步了？

今天\_\_\_\_\_分

# 烘焙學科試題

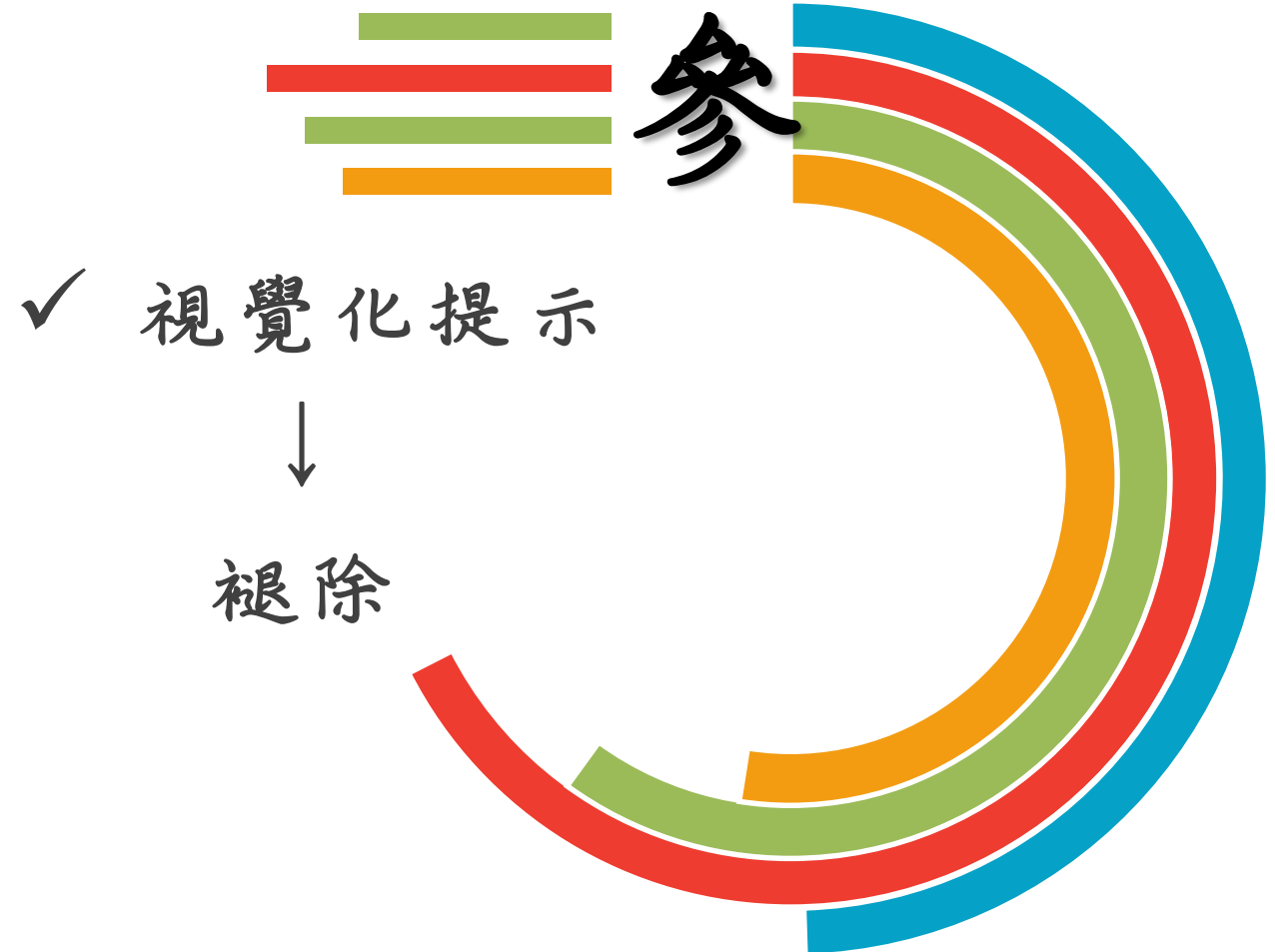
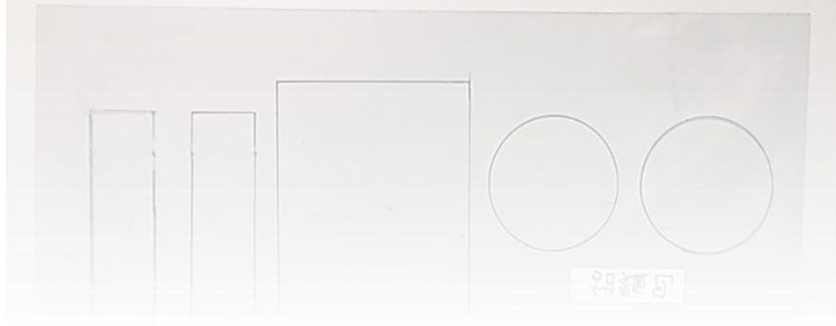
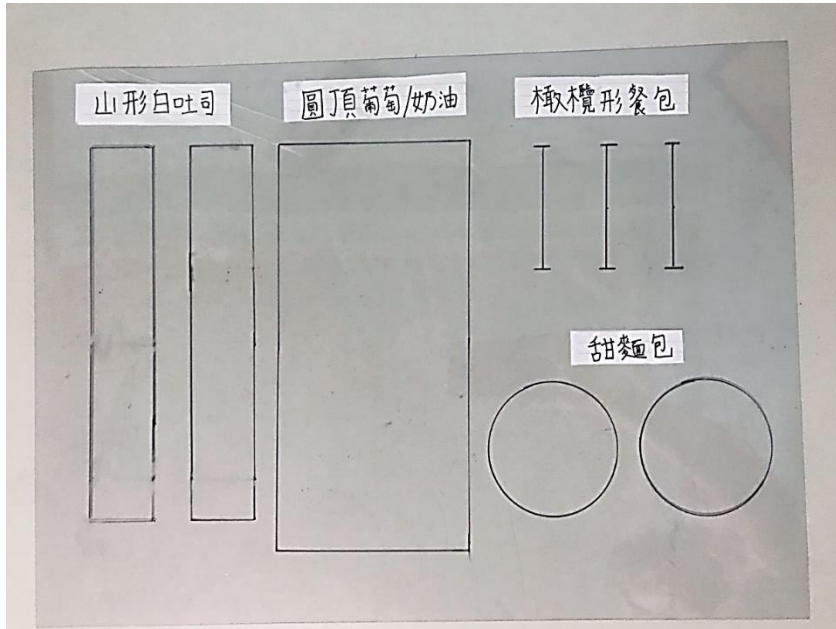


- ✓ 學習計畫  
(考題項目分散式練習)
- ✓ 檢核表(自我監控)

快樂學習烘焙計畫檢核表

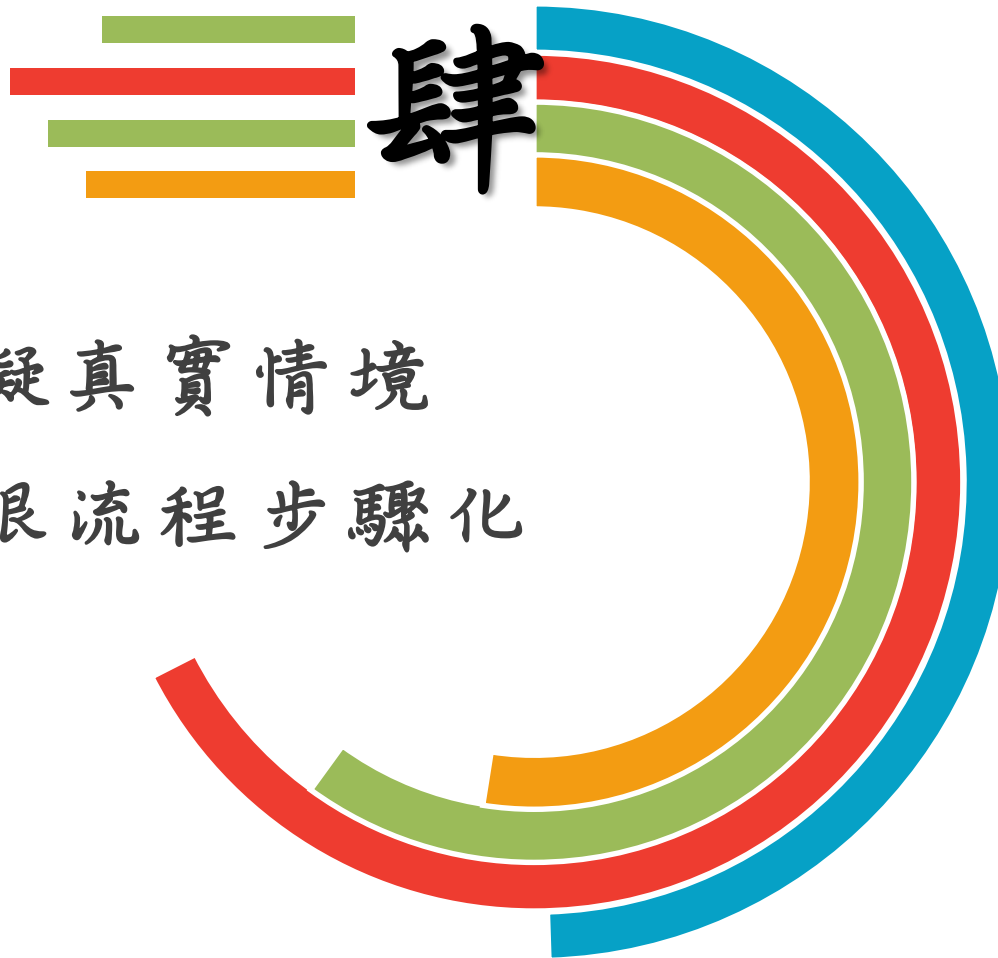
快樂學習烘焙計畫檢核表													
烘焙食品													
Day1		Day2		Day3		Day4		Day5		Day6		Day7	
產品分類		原料之選用		原料之選用		產品分類		產品分類		產品製作		產品製作	
1-24 題		1-45 題		46-89 題		原料之選用 (複習)		原料之選用 (複習)		1-50 題		51-100 題	
Day8		Day9		Day10		Day11		Day12		Day13		Day14	
產品製作 100-152 題		產品製作 (複習)		產品製作 (複習)		品質鑑定 1-49 題		食品之貯存 1-52 題		食品之包裝 1-37 題		<u>品質鑑定</u> <u>食品之包裝</u> <u>食品之貯存</u> (複習)	
Day15		Day16		Day17		Day18		Day19		Day20		Day21	
<u>品質鑑定</u> <u>食品之包裝</u> <u>食品之貯存</u> (複習)		工作項目 (1-3) 複習		工作項目 (1-3) 複習		工作項目 (4-6) 複習		工作項目 (4-6) 複習		工作項目 (1-6) 複習		工作項目 (1-6) 複習	
共同科目													
Day22		Day23		Day24		Day25		Day26		Day27		Day28	
職業安全 衛生 1-50 題		職業安全 衛生 51-100 題		工作倫理與職 業道德 1-50 題		工作倫理與 職業道德 51-100 題		工作項目 (1-2) 複習		工作項目 (1-2) 複習		工作項目 (1-2) 複習	
Day29		Day30		Day31		Day32		Day33		Day34		Day35	
環境保護 1-50 題		環境保護 51-100 題		節能減碳 1-50 題		節能減碳 51-100 題		工作項目 (3-4) 複習		工作項目 (3-4) 複習		工作項目 (3-4) 複習	
Day36		Day37		Day38		Day39		Day40		Day41		Day42	
工作項目 (1-4) 複習		工作項目 (1-4) 複習		烘焙食品 + 共同科目 (總複習)		烘焙食品 + 共同科目 (總複習)		烘焙食品 + 共同科目 (總複習)		模擬試題 (1)		模擬試題 (2)	

# 麵包測量模具





# 模擬收銀



- ✓ 模擬真實情境
- ✓ 收銀流程步驟化

## 收銀流程

- 一、 「您好，這邊為您結帳喔！」
- 二、 點選購買商品、數量
- 三、 告訴客人總金額(總共是\_\_\_\_\_元)
- 四、 收錢(現金或信用卡)
- 五、 找錢(收多少錢輸入螢幕中，依上面顯示的金額找錢)
- 六、 「謝謝您，麵包記得拿喔！」
- 七、 完成



# PART 4

我們的願景...

轉銜，是指為了讓各教育階段的學生需求得以銜接，學校應該提供學生整體性與持續性地轉銜輔導及服務。

對於綜合職能科的學生來說，學校的學習最終的目的是能夠具備獨立生活、適應社會及就業謀生之技能。我們聚焦於就業性轉銜的部分，希望培養學生未來「就業」的技能——丙級烘焙（麵包類）證照；考量到市面上現有的丙級烘焙考試的教材及書籍編寫較為複雜，對於綜合職能科學生來說學習可能較不容易，因此我們設計了專屬綜職科學生的一套教材；在書籍上做調整，以圖像化以及工作分析的方式呈現製作步驟，並且綜合運用不同的學習策略讓學生在準備證照的過程能夠學得更好。

期望運用此教材，使學生在未來能夠更順利地銜接職場生活。





3/26  
JOHN'S BAKERY 3/29

John's Bakery





THANK YOU FOR YOUR  
ATTENTION