教學活動設計

單元名稱	紅豆甜麵包	教學領域	丙級烘焙麵包
教材來源	烘焙丙級技能檢定演練	教學班級	綜合職能科七年級學生

教學目標

 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 數學活動流程 數學音源 教學時間 (積) 數學活動流程 數學賣源 教學時間 (積) (表) (表) (基) (基)		單元目標	行為目標					
豆甜麵包。 ■ 能遵守環境清潔的規則並進行清潔。 ■ 機構	_	、認知	● 能知道製作紅豆甜麵包的流程。					
三、情意 ■ 能遵守環境清潔的規則並進行清潔。 ■ 教學活動流程 教學活動流程 技學活動流程 「意、引起動機: 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。 的為何,帶出紅豆甜麵包這項麵包。 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。 武、發展活動: 1. 工作分析——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。	=	、技能	● 能使用「John's Bakery 丙級烘焙麵包指導手冊」做出合格的紅					
■ 模			豆甜麵包。					
標代號 壹、引起動機: 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。 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。 貳、發展活動: 1. 工作分析──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。	=	、情意	● 能遵守環境清潔的規則並進行清潔。					
代號 壹、引起動機: 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館為何,帶出紅豆甜麵包這項麵包。 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。 貳、發展活動: 1. 工作分析──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。	目							
 代號 壹、引起動機: 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。 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。貳、發展活動: 1. 工作分析──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。 	標		数學活動治程	业奥 姿迈	拟趣 时用	/ 坐		
 意、引起動機: 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。 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。貳、發展活動: 1. 工作分析──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。 	代		教字冶虭派程		数子·机间	註		
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 館為何,帶出紅豆甜麵包這項麵包。 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。 貳、發展活動: 1. 工作分析──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。	號							
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。 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。 貳、發展活動: 1. 工作分析——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。								
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。 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。 貳、發展活動: 1. 工作分析──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。								
館為何,帶出紅豆甜麵包這項麵包。 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。 貳、發展活動: 1. 工作分析──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。 ● Power Point			_					
 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。貳、發展活動: 1. 工作分析──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。 		,, —						
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。 貳、發展活動: 1. 工作分析——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。		•		- 5				
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。 貳、發展活動: 1. 工作分析——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。					5 分鐘			
後老師再做最後的統整。 貳、發展活動: 1. 工作分析——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。				Point				
貳、發展活動: 1. 工作分析——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。		-						
1. 工作分析——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。								
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。								
生熟悉流程,並分階段帶領學生進入實作流程。								
作流程。			• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •					
		.,						
80 分鐘)								
● 第二階段:分割麵團~中間發酵								
(共35分鐘)		•						
(只 50 万 2)(只 50 万 2)(日 50 万 2)								
分鐘)		•						
● 第四階段:烤焙~出爐及擺盤(共			· - /					
20 分鐘) ■ John's 3 小時 48 分鐘		•	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	• John's	3 小時 48 分鐘			
● 第五階段:清潔用具及整理環境 Bakery					, , == ,,,,,			

(共8分鐘)

- 2. 手冊教材圖像化、具體化——學生在老師教學後進行實作練習時,若是在製作過程中對於流程有疑慮或不夠了解時,能主動使用「John's Bakery 丙級烘焙麵包指導手冊」,透過手繪的流程圖像來喚醒對於流程的記憶(當學生能熟悉製作流程後,能漸漸撤除翻查手冊)。
- 3. 模型教具具體化——學生在製作麵包 時,能使用模板來模擬麵團實體的大小 (當學生能大約掌握麵團大小,能漸漸 撤除模具的使用)。

參、綜合活動:

老師製作課程檢核學習單,讓學生自我 檢核該堂課的表現,學生能夠透過學習 單來自我省思在這堂課的實作表現與自 己需再改進的部分,老師也可以藉由學 生回饋學習單的內容來調整下次上課的 設計。

- PowerPoint
- 麵包尺 寸模型

學習單 7分鐘