

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

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"> 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。 <p>貳、發展活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <ul style="list-style-type: none"> ● 第一階段：攪拌～第一次發酵（共 80 分鐘） ● 第二階段：分割麵團～中間發酵（共 35 分鐘） ● 第三階段：包餡～最後發酵（共 85 分鐘） ● 第四階段：烤焙～出爐及擺盤（共 20 分鐘） ● 第五階段：清潔用具及整理環境 	<ul style="list-style-type: none"> ● Power Point ● John' s Bakery 	<p>5 分鐘</p> <p>3 小時 48 分鐘</p>	

