

特殊需求、專長領域教學示例 (請提供教案)

特殊需求領域課程教學設計格式

<p>科目</p>	<input type="checkbox"/> 生活管理 <input type="checkbox"/> 社會技巧 <input type="checkbox"/> 學習策略 <input type="checkbox"/> 溝通訓練 <input checked="" type="checkbox"/> 職業教育 <input type="checkbox"/> 定向行動 <input type="checkbox"/> 輔助科技應用 <input type="checkbox"/> 點字 <input type="checkbox"/> 功能性動作訓練 <input type="checkbox"/> 創造力 <input type="checkbox"/> 領導才能 <input type="checkbox"/> 情意發展 <input type="checkbox"/> 獨立研究	<p>應用方式</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 單獨設計 <input type="checkbox"/> 融入(_____ 學科)
<p>單元名稱</p>	<p>認識做小西餅</p>	<p>適用對象 (可複選)</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 身心障礙學生 <input type="checkbox"/> 資賦優異學生 <input type="checkbox"/> 藝術才能班
<p>適用班型 (可複選)</p>	<input type="checkbox"/> 分散式資源班 <input checked="" type="checkbox"/> 集中式特殊教育班 <input type="checkbox"/> 巡迴輔導班	<p>學習階段 (可複選)</p>	<input type="checkbox"/> 第一學習階段(國小__年級) <input type="checkbox"/> 第二學習階段(國小__年級) <input type="checkbox"/> 第三學習階段(國小__年級) <input checked="" type="checkbox"/> 第四學習階段(國中_全年級) <input type="checkbox"/> 第五學習階段(高中__年級)
<p>融入議題</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 其他_____		
<p>教學時間</p>	<p>3 節(135 分)</p>	<p>設計者</p>	<p>佳里國中前導團隊</p>
<p>設計理念 與 教材分析</p>	<p>設計理念: 學習用日常生活廚房器具與烘焙材料，學會基本的食學習，培養職業烘焙課程基本教學，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題，陶冶烘焙課程的興趣，以利銜接高職的職業課程之訓練與教學。</p> <p>教材分析: 1. 強調「給學生魚吃，不如教他釣魚」，教材設計著重在學會認識器具、使用器具，完成基本烹飪最終能解決個人之吃的要求。 2. 教材內容設計 3 節 第一節:基本烘焙器具的認識 第二節:基本烘焙食材的介紹 第三節:秤重的運用</p>		
<p>核心素養</p>	<p>A. 自主行動 <input checked="" type="checkbox"/>特職 J-A2 具備烘焙職場情境全貌，可做獨立操作與思考的知能，解決烘焙職場議題。 <input checked="" type="checkbox"/>特職 J-A8 具備善用烘焙教室資源，有效執行工作任務，並主動學習。 B. 溝通互動</p>		

	<p>特職 J-B1 具備職場中運用的各種表情與符號，進行互動溝通。</p> <p>C. 社會參與</p> <p>特職 J-C2 具備職場中與人和諧互動的合作關係，了解與人互動的重要。</p>			
學習表現	<p>特職 3-J-1 能閱讀學習單，進行操作。</p> <p>特職 4-J-1 能知道常見的職場意外傷害與安全維護的應變方法。</p> <p>特職 4-J-4 能處理解決意外傷害的發生達到自我保護之安全。</p> <p>特職 5-J-1 能妥善保管各種器具與食材。</p> <p>特職 6-J-2 能接受他人的指令，修正工作內容與步驟。</p>			
學習內容	<p>特職 I-J 能填寫出工作學習單。</p> <p>特職 II-J 能將食物製作與組成。</p> <p>特職 III-J 能使用各種器具。</p>			
單元學習目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.能說出/指出/寫出製作小西餅時所用的器具與食材名稱。 2.能說出/指出/寫出製作小西餅時所用的食材名稱。 3.能說出/指出/做出電子磅秤的使用方法。 4.能協助下/獨自完成將小西餅各項食材秤重。 5.能說出/指出/寫出小西餅食譜之流程。 6.能說出/指出/寫出自己喜歡的小西餅名稱。 7.能協助下/獨自完成收集小西餅食譜資料並製作完成烘焙小西餅的流程。 8.能協助下/獨自完成與同儕相互規畫食譜內容並進行分工製作。 			
教學準備	<ol style="list-style-type: none"> 1. 烘焙專業教室 2. 器具(鋼盆、電子磅秤、打蛋器、粉篩、量匙、橡皮刮刀、隔熱手套、保鮮膜、水果刀、烤箱、沾板、電動攪拌機) 3. 食材(奶油、可可粉、杏仁角、糖粉、雞蛋、黑芝麻、核桃、南瓜籽、低筋麵粉) 4. 學習單 			
與其他科目連結建議	本課程著重身障生特殊需求之職業技能訓練與認識，可適當與語文、數學、健康與體育等科目作為課程領域的結合。			
參考資料	十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要			
教學活動		教學資源	時間	評量方式
<p>課前準備:餅乾-小西餅</p> <p>引起動機:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.準備小西餅請所有學生吃 2.讓學生們分享說出吃小西餅的感覺 <p>發展活動:</p> <p>第一節</p>		實物	10分	觀察評量 口頭評量

<ol style="list-style-type: none"> 介紹烘焙器具名稱-鋼盆、打蛋器、粉篩、量匙、橡皮刮刀、隔熱手套、保鮮膜、水果刀、烤箱、沾板、電動攪拌機 說明各項烘焙器具的使用方法 鋼盆:主要用來裝食物清洗時可用鋼刷或菜瓜布 打蛋器:用來將蛋打成勻 粉篩:麵粉、糖粉或其他粉類，需要用粉篩篩過，避免粉類有塊狀物，在製作時產生結塊，導致烘焙時出現瑕疵。 量匙:測量或盛裝取用食材，說明大、小不同量匙的功能與重量 橡皮刮刀:攪拌食材，主要用於將食材混合攪拌均勻 隔熱手套:拿取過熱器材用 保鮮膜:封食材 水果刀:切食材。因是危險物品，在使用時必須非常小心，也要提醒學生發生意外時，必須馬上告訴師長。 烤箱:說明溫度與開關的使用方法 沾板:切割食物時的板子 電動攪拌機:電器用品的使用具有危險性必須小心使用 學生一一拿取各項器具 	實物 圖片	35 分	觀察評量 口頭評量 操作評量
<p>第二節</p> <ol style="list-style-type: none"> 認識小西餅常用的食材-奶油、可可粉、杏仁角、糖粉、雞蛋、黑芝麻、核桃、南瓜籽、低筋麵粉。 將常用的食材讓學生一一看過、接觸過，並說明食材可在何處買到 	實物	45	觀察評量 口頭評量 操作評量
<p>第三節</p> <ol style="list-style-type: none"> 認識電子磅秤 說明並示範磅秤開關與使用方法 讓學生一一操作秤重的動作並糾正錯誤 	實物	20	觀察評量 口頭評量 作業評量
<p>綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 總結學生課堂表現 交代學生學習單的繳交日期 	自編教材	25	

備註：教學活動包括引起動機、發展活動及綜合活動。

附錄：課堂講義、相關學習單、學習檢核表等

學習檢核表



教學單元名稱:		
年 班 姓名: 學習檢核日期:	不通過	通過
1.能說出/指出/寫出製作小西餅時所用的器具與食材名稱。		
2.能說出/指出/寫出製作小西餅時所用的食材名稱。		
3.能說出/指出/做出電子磅秤的使用方法。		
4.能協助下/獨自完成將小西餅各項食材秤重。		
5.能說出/指出/寫出小西餅食譜之流程。		
6.能說出/指出/寫出自己喜歡的小西餅名稱。		
7.能協助下/獨自完成收集小西餅食譜資料並製作完成烘焙小西餅的流程。		
8.能協助下/獨自完成與同儕相互規畫食譜內容並進行分工製作。		

相關學習單

一、認識做小西餅的器具

器具圖片	名稱	器具圖片	名稱
	鋼盆		電子磅秤
	打蛋器		粉篩
	量匙		橡皮刮刀
	保鮮膜		隔熱手套
	水果刀		烤箱
	砧板		電動攪拌機




認識做小西餅的材料





材料圖片	名稱	材料圖片	名稱
	奶油		可可粉
	糖粉		杏仁角
	雞蛋		黑芝麻
	核桃		南瓜籽
	低筋麵粉		

三、我會使用電子磅秤

【工欲善其事，必先利其器】，在學做小西餅以前，我們要先學會如何使用磅秤，因為在加入每個食材前，都要先秤一下重量，這樣做出來的餅乾才會好吃。

※ 使用電子磅秤的方法

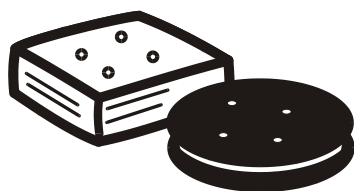
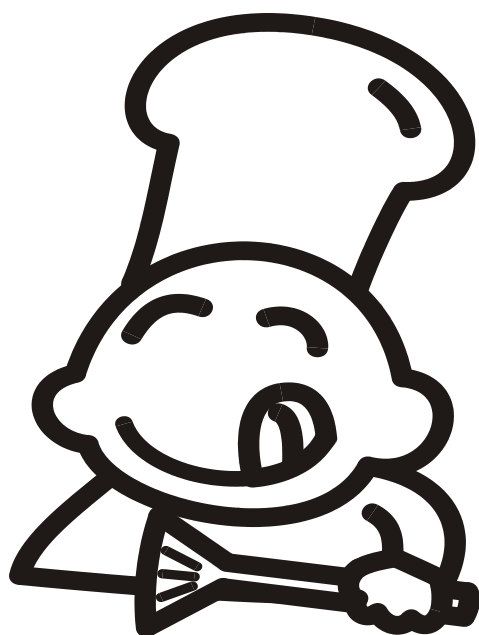
使用磅秤的步驟圖	使用磅秤步驟的說明
	步驟一： 打開開關。
	步驟二： 等開機後數字顯示為”0”。
	步驟三： 放上秤盤。

使用磅秤的步驟圖	使用磅秤步驟的說明
	<p>步驟四：</p> <p>按扣重鈕。</p> <p>（先將盤子的重量扣掉）</p>
	<p>步驟五：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 等數字歸零。 2. 再倒入要秤重的材料。
	<p>步驟六：</p> <p>不用了，按關機鈕。</p>
	<p>步驟七：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 關好了。 (2) 要記得連同電線收好，放進箱子內。

課堂講義

佳里國中 學年度 學期

特殊需求職業課抄/描/寫組講義教材



嚴禁

烤盤不能用鋼
刷、菜瓜布清洗

抹布輕擦即可



下課前

1. 請倒垃圾

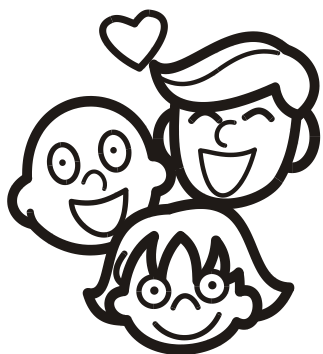


2. 物品請歸位

3. 環境請清掃

4. 瓦斯、總開關

請記得關



食品烘焙

姓名：



上課日期：

十二、一月

	12/31 (一)	1/7 (一)	1/14 (一)
上課 事項	椰子塔 (寒假前)	馬芬蛋糕 (寒假前)	羊角麵包 (寒假前)
狀況			

新年快樂



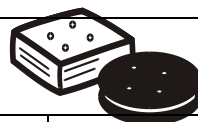
二、三月

	2/18 (一)	2/25 (一)	3/3 (一)	3/10 (一)
上課 事項	小泡芙	抹茶 鳳梨酥	大理石 小點心	全麥 蛋糕
狀況				

三、四月

	3/17 (一)	3/24 (一)	3/31 (一)	4/7 (一)
上課 事項	杏仁奶酥	葡香蛋糕	檸檬酥 小點心	香片 酥餅
狀況				

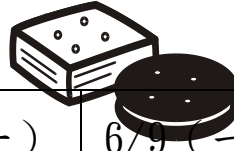
四、五月



	4/14(一)	4/21(一)	4/28(一)	5/5 (一)	5/12(一)
上課 事項	健康 烤餅	義大利 奶酪	杏仁 豆腐	迷你 披薩	技藝 競賽
狀況					



五、六月



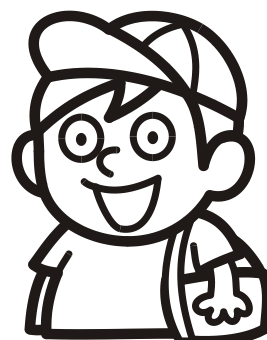
	5/19 (一)	5/26 (一)	6/2 (一)	6/9 (一)
上課 事項	冷凍 布丁	大掃除	大掃除	大掃除
狀況				

六月

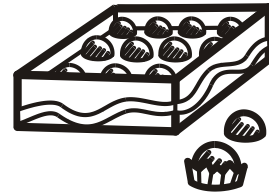
	6/13 (一)	6/23 (一)	6/30 (一)	
上課 事項	大掃除	期末考	修業式	
狀況				

這學期所做之烘焙餅乾，是經過老師們選出來簡易且好吃的烘焙食品，希望大家能將烘焙順序

與步驟一一記起來。

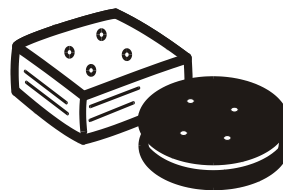
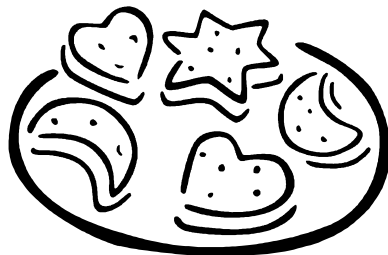


月 日 星期



本週課程 (_____)

材 料 名 稱	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	



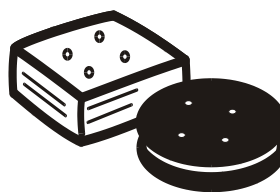
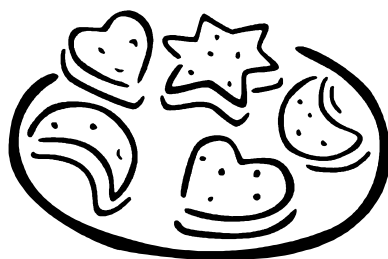
月 日 星期



本週課程 (_____)

製 作 過 程

A large empty rectangular box with a thin black border, intended for writing the steps of the baking process.



考試題

連連看 不可以看別人的

海綿蛋糕◎

◎雞蛋布丁

雞蛋布丁◎

◎薑餅屋

薑餅屋◎

◎海綿蛋糕

椰子塔◎

◎馬芬蛋糕

馬芬蛋糕◎

◎椰子塔

考試題

姓名：

聽 寫 不 可 以 看 別 人 的

1.

2.

3.

4.

5.