|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 教學時間 | | 12/20(五)第5節 | | | 教學班級 | 特教112班 | |
| 教學領域 | | 特教-特需(職業教育) | | | 教學單元 | 我會做起酥可頌 | |
| 教 學 者 | | 林美鳳 | 觀 察 者 | 李建緯 | | 觀察後會談時間 | 12/20第7節 |
| 教材內容 | 本課程透過示範教學、操作練習，讓學生能遵守工作守則與安全，預防工作意外災害，並訓練專注的工作及持續耐力，加強同儕分工合作及小組協調合宜的態度。 | | | | | |
| 教學目標 | 1.能說出起酥可頌使用的材料。  2.能說出烘焙器具與器材的名稱。  3.學生能依照指示準備操作烘焙材料。  4.學生能依照指示清理歸位使用器材。  5.能在工作時，維持個人清潔衛生。  6.能在工作情境中，注意工作環境安全。  7.能在工作時，遵循工作指示互助合作。 | | | | | |
| 學生經驗 | 1.具備基本操作能力，少部份需協助。  2.能聽懂老師指令及示範進行操作。  3.能分辨烘焙基本的材料與器具。 | | | | | |
| 教學活動 | (一)引起動機  播放製作可頌的影片，引起學生想動手做的慾望。  (二)發展活動  1.認識可頌製作工具與材料：  ➀工具(不可吃)：氣炸烤箱、烤盤、耐熱手套、擀麵棍、刷子。  ➁材料(可吃)：起酥片、水、糖、蛋。  ➂工具與材料圖字卡指認。  2.起酥可頌製作流程解說：  ➀起酥片4片，刷水重疊在一起。  ➁用擀麵棍壓平。  ➂教師切分成三角形。  ➃先刷水、灑糖，再由三角形的底部往尖端捲起，並將半成品放至烤盤上。  ➄全部捲完之後，刷上蛋液。  3.說明烘烤的工具及流程:  ➀開啟氣炸烤箱電源，設定上下火180度，將烤盤放至烤箱內，烤15分鐘。  ➁老師示範烤箱的安全操作。  ➂學生在老師協助下操作烤箱。  4.清潔雙手、工具與桌面。  (三)綜合活動  1.教師總結今日所學，帶領學生複誦器具、食材名稱及製作流程。  2.使用wordwall線上評量，老師和同學給予獎勵。 | | | | | |
| 評量方式 | 問答、實作、觀察 | | | | | |
| 觀察工具  觀察焦點 | 1.觀察學生上課的參與度。  2.主動完成學習單。 | | | | | |