

臺北市國中綜合活動輔導團 105 學年第 1 學期公開授課

「第一次烹飪實習課」教學單元內容

一、課程架構

課程單元	課程內容	節數	能力指標
第一次烹飪實習課	課前大挑戰 烹飪實習--簡易西點烘焙，準備課程 1： 1. 感官辨別常用的烘焙材料。 2. 電子秤的秤量：實作課程材料準備。	1 節	2-4-1 妥善計劃與執行個人生活中重要事務。
	實習序章 烹飪實習--簡易西點烘焙，準備課程 2： ★烹飪教室環境與使用規則說明	1 節	
	實習進行式 烹飪實習--簡易西點烘焙： 1. 用具使用與實作、教室清潔。 2. 分享與省思	2 節	

二、課程活動

課程名稱	課前大挑戰	教學時數	1 節
授課教師	石牌國中王淑美	授課年級	7 年級
教學目標	學習辨識與秤量常用烘焙材料，並能運用於課程或生活中。		
課前準備	1. 學生分成 5 組，選出小組長，利用課間時間學習電子秤使用方式。 2. 準備用具：電子秤、分裝袋、湯匙、網籃、標籤 3. 實驗材料：鹽、細白砂糖、糖粉、可可粉、低筋麵粉（麵粉 150°C 烤 15 分鐘） 實驗用品：夾鏈袋、小湯匙（每人 1 支+1 公匙）、托盤、紙巾 秤量材料：糖粉、低筋麵粉、可可粉、杏仁角、杏仁粉（烘焙用）		
教學流程	內容說明	時間	教具
感官辨識	挑戰一 常見烘焙材料辨識 1. 發下課前準備的辨識材料、學習紀錄表，並請小組進行： （1）視覺觀察 觀察材料外觀，記錄特徵，寫下可能的答案。 （2）味覺辨識 用小湯匙取材料試吃，檢核推測答案是否正確。 2. 解答，並請學生分享，統整簡單辨識材料的原則。	說明+領取材料 5mins. 辨識 10mins. 5mins.	PPT 學習紀錄 <u>視覺觀察</u> 材料分裝 夾鏈袋 <u>味覺辨識</u> 以小湯匙 取用材料
	挑戰二 電子秤的秤量 1. 秤量說明，小組分配任務。 2. 各小組長領取秤量材料與用品，小組成員至各材料處，秤量任務材料。 3. 整理各組材料，收拾。	20mins.	PPT 電子秤、分裝袋、網籃、湯匙、標籤、秤量材料
總結活動	教師總結，說明下節課準備工作。	5mins.	

三、教材來源

自編教材

四、 學習紀錄

課前大挑戰學習紀錄					
★辨識材料，完成記錄★					
材料 編號	1	2	3	4	5
外觀 觀察 記錄					
推測 答案					
味覺檢 核答案					
辨識 原則					