

彰化縣彰安國中109學年上學期 特殊教育（身心障礙類）教學活動設計

壹、設計理念

課程中透過不斷反覆練習製作餅乾的活動，親自體驗製作的樂趣與團隊分工之概念，帶領學生認識餅乾的製作、材料及做為烘焙者需注意的事項，並利用各種感官，發掘不同口味的餅乾、擺設美感及探討用什麼方式讓食用者享受美食。

貳、教學分析

一、學生能力現況分析

姓名	性別	障礙類別	領域相關能力-學生先備知識
黃0駿	男	多重障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 需在教師協助下完成工作臺面及地板清潔。 2. 需在教師協助下完成攪拌及過篩之動作 3. 容易分心需提醒上課專注力維持課程的吸收。
王0亨	男	智能障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能拿取教師指定的食材與器具且能獨自操作秤量食材的重量。 2. 能聽從教師指令依照步驟完成食材製作。
楊0倩	女	智能障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 需在教師協助下完成工作臺面及地板清潔。 2. 需在教師協助下完成攪拌及過篩之動作 3. 容易分心需提醒上課專注力維持課程的吸收。
林0宸	男	自閉症	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能拿取教師指定的食材與器具且能獨自操作秤量食材的重量。 2. 能聽從教師指令依照步驟完成食材製作。
吳0霖	男	自閉症	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能獨立完成工作臺面及地板清潔。 2. 需在教師協助下完成攪拌及過篩之動作 3. 容易分心需提醒上課專注力維持課程的吸收。
江0霆	男	智能障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能拿取教師指定的食材與器具且能獨自操作秤量食材的重量。 2. 能聽從教師指令依照步驟完成食材製作。
張0銘	男	智能障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 需在教師協助下完成工作臺面及地板清潔。 2. 需在教師協助下完成攪拌及過篩之動作 3. 容易分心需提醒上課專注力維持課程的吸收。
李0駿	男	智能障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能獨立完成工作臺面及地板清潔。 2. 需在教師協助下完成攪拌及過篩之動作 3. 容易分心需提醒上課專注力維持課程的吸收。
黃0涵	女	智能障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能獨立完成工作臺面及地板清潔。 2. 能獨自完成攪拌及過篩之動作。
葉0秀	女	智能障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能獨立完成工作臺面及地板清潔。 2. 能獨自完成攪拌及過篩之動作。

參、教學活動設計(格式可自行調整)

單元名稱		蔓越莓餅乾	適用年級	七、八年級									
教學時間		45分鐘	教學節數	3節									
教材版本		自編	設計者	詹清吉									
教學者		詹清吉											
學習重點	學習表現	<ul style="list-style-type: none"> ● 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 ● 1b-IV-1 培養主動積極的學習態度，掌握學習方法，養成自主學習與自我管理的能力。 ● 2b-IV-1 參與各項團體活動，與他人有效溝通與合作，並負責完成分內工作 	核心素養	<p>綜-J-A1 探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。</p> <p>綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標</p>									
	學習內容	<ul style="list-style-type: none"> ● 家 Ab-IV-2 飲食的製作與創意的運用。 ● 家 Cc-IV-2 生活用品的創意設計與製作，以及個人興趣與能力的覺察。 											
議題融入	實質內涵	<ul style="list-style-type: none"> ● 環境教育（環 J6 建立不浪費食物的概念。） 											
	所融入之學習重點	<ol style="list-style-type: none"> 1.能了解食材選購原則，並能認識各種食材的儲存方法（2c-IV-2、Ab-IV-1） 2.能藉由烘焙實作製作餐點，並能將學習成果歸納與整理（2d-IV-1、Ab-IV-2） 3.能配合校本課程進行相關烘焙實作（2d-IV-1、Ab-IV-2、校本課程） 											
座位安排		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">黃0駿 江0霆 張0銘</td> <td style="width: 50%;">李0駿 林0宸 吳0霖 王0亨</td> <td style="width: 25%;">黃0涵 楊0倩 葉0秀</td> </tr> <tr> <td colspan="3">操作區</td> </tr> <tr> <td colspan="3">教師</td> </tr> </table>			黃0駿 江0霆 張0銘	李0駿 林0宸 吳0霖 王0亨	黃0涵 楊0倩 葉0秀	操作區			教師		
黃0駿 江0霆 張0銘	李0駿 林0宸 吳0霖 王0亨	黃0涵 楊0倩 葉0秀											
操作區													
教師													
教學準備		<ol style="list-style-type: none"> 1. 烘焙材料-：低筋麵粉、糖粉、奶油、蛋、蔓越莓乾、奶粉、鹽。 2. 烘焙器具-：電子秤、攪拌器、篩網、鋼盆、湯匙、刮刀、切板、砧板、烤盤、水果刀、夾子、隔熱手套。 3. 烘焙器材-：烤箱、工作台、水槽。 4. 教學圖卡。 											
		單元目標											

學習目標	<p>一、認知方面：</p> <p>1-1 能了解蔓越莓餅乾使用的材料。</p> <p>1-2 能了解烘焙器具與器材的名稱。</p> <p>二、情意方面：</p> <p>1-1 能在工作時維持個人清潔衛生。</p> <p>1-2 能在工作情境中注意工作環境安全。</p> <p>1-3 能在工作時遵循工作指示互助合作。</p> <p>三、技能方面：</p> <p>1-1 學生能依照指示準備操作烘焙材料</p> <p>1-2 能辨識秤面正確使用量。</p> <p>1-3 學生能依照指示清理歸位使用器材。</p>
-------------	--

具體目標編號	教學內容 (請依學生組別需適時在教學過程說明教學的調整)	時間 (分鐘)	評量方式	教材教具/輔具																
	<p>一、準備活動</p> <p>(一) 課前準備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提前通知上課準備注意事項(攜帶及剪指甲)。 2. 介紹本單元烘焙材料、器材用具準備及佈置教學環境。 3. 請學生進教室後,先進行工作檯面及器材用具的清潔與消毒完成後清洗手擦乾準備上課。 <p>(二) 引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師引導同學們說出自己想吃或曾經吃過喜歡的餅乾名稱且說出吃完後對餅乾口味的形容。 2. 體驗蔓越莓乾的口味。 	<p>10分鐘</p> <p>5分鐘</p>	<p>提問</p> <p>操作</p> <p>評量</p> <p>觀察</p>	<p>餅乾</p> <p>圖卡</p>																
	<p>二、發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師列出蔓越莓奶油餅乾材料名稱及用量,指定學生依圖卡數量材料給予順序排列。 (部份學生由協同老師協助) 2. 依老師指示烘焙器具使用前需清洗備用。 3. 老師確同學準備需要的烘焙器材及用具。 4. 請學生說出蔓越莓餅乾材料各項的用量。 <p>烘焙材料：</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>食材</th> <th>用量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>低筋麵粉</td> <td>200 公克</td> </tr> <tr> <td>糖粉</td> <td>100 公克</td> </tr> <tr> <td>無鹽奶油</td> <td>120 公克</td> </tr> <tr> <td>全蛋液</td> <td>2 個</td> </tr> <tr> <td>鹽</td> <td>1/4 匙</td> </tr> <tr> <td>香草粉</td> <td>1/3 匙</td> </tr> <tr> <td>蔓越莓乾</td> <td>100 公克</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> 5. 教師指派學生秤量材料工作,並說出準備的材料及用量。 <p style="text-align: center;">----- 第一節 下課-----</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹烤箱基本操作及使用注意事項。 2. 教師提醒烘烤餅乾前烤箱並先預熱至 170 度。 3. 能依指示練習操作烘焙材料的技巧 	食材	用量	低筋麵粉	200 公克	糖粉	100 公克	無鹽奶油	120 公克	全蛋液	2 個	鹽	1/4 匙	香草粉	1/3 匙	蔓越莓乾	100 公克	<p>20分鐘</p> <p>5分鐘</p>	<p>提問</p> <p>操作</p> <p>評量</p> <p>觀察</p>	<p>圖卡</p> <p>食材</p> <p>烘焙器材</p>
食材	用量																			
低筋麵粉	200 公克																			
糖粉	100 公克																			
無鹽奶油	120 公克																			
全蛋液	2 個																			
鹽	1/4 匙																			
香草粉	1/3 匙																			
蔓越莓乾	100 公克																			

	<p>(1) 奶油和砂糖放入鋼盆內用攪拌器打發，再將打散雞蛋分次加入拌勻，拌勻後調入少許的鹽。</p> <p>(2) 麵粉過篩加入鋼盆的材料中拌勻，合成麵糰。</p> <p>(3) 將餅乾麵糰加入蔓越莓乾且壓模排列放置烤盤中，送入烤箱 烘烤即完成。</p> <p>(4) 以 180 度烘烤，15-20 分鐘烤至表面成金黃色即可。</p> <p style="text-align: center;">----- 第二節 下課-----</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能依老師指示清洗使用烘焙器材及用具並將使用器具擦乾歸位。 2. 教師分配同學清潔區域合作清洗及環境清潔整理。 3. 蔓越莓餅乾烘烤完成，分成果分享老師及同學，大部份餅乾包裝後，帶回去與家人分享。 	<p>5 分鐘</p> <p>10 分鐘</p> <p>20分鐘</p> <p>20分鐘</p> <p>10分鐘</p>		
	<p>三、綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能說出蔓越莓餅乾製作材料及注意事項 2. 能說出在工作情境中，應注意衛生、安全的工作。 3. 能說出在工作時，遵循指示，發揮互助合作精神。 	<p>15分鐘</p>	<p>提問</p>	

附表1、教學觀察/公開授課—觀察前會談紀錄表

回饋人員 (認證教師)		任教 年級	二年級	任教領域/ 科目	綜合活動/家政
授課教師	詹清吉	任教 年級	二年級	任教領域/ 科目	綜合活動/家政
備課社群(選填)		教學單元		蔓越莓餅乾	
觀察前會談 (備課)日期	109.12.04	地點		家政教室	
預定入班教學觀察/ 公開授課日期	109.12.04	地點		家政教室	

一、學習目標(含核心素養、學習表現與學習內容)：

核心素養：

- 綜-J-A1 探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。
- 綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境 中展現美感，提升 生活品質。
- 綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。

學習表現：

- 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長
- 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義
- 2b-IV-1 參與各項團體活動，與他人有效溝通與合作，並負責完成分內工作。
- 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務

學習內容：

- 家 Ab-IV-2 飲食的製作與創意的運用。
- 家 Cc-IV-2 生活用品的創意設計與製作，以及個人興趣與能力的覺察。

二、學生經驗(含學生先備知識、起點行為、學生特性...等)：

姓名	性別	障礙類別	領域相關能力-學生先備知識
黃0駿	男	多重障礙	1. 需在教師協助下完成工作臺面及地板清潔。 2. 需在教師協助下完成攪拌及過篩之動作 3. 容易分心需提醒上課專注力維持課程的吸收。
王0亨	男	智能障礙	1. 能拿取教師指定的食材與器具且能獨自操作秤量食材的重量。 2. 能聽從教師指令依照步驟完成食材製作。
楊0倩	女	智能障礙	1. 需在教師協助下完成工作臺面及地板清潔。

			<ol style="list-style-type: none"> 2. 需在教師協助下完成攪拌及過篩之動作 3. 容易分心需提醒上課專注力維持課程的吸收。
林O宸	男	自閉症	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能拿取教師指定的食材與器具且能獨自操作秤量食材的重量。 2. 能聽從教師指令依照步驟完成食材製作。
吳O霖	男	自閉症	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能獨立完成工作臺面及地板清潔。 2. 需在教師協助下完成攪拌及過篩之動作 3. 容易分心需提醒上課專注力維持課程的吸收。
江O豪	男	智能障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能拿取教師指定的食材與器具且能獨自操作秤量食材的重量。 2. 能聽從教師指令依照步驟完成食材製作。
張O銘	男	智能障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 需在教師協助下完成工作臺面及地板清潔。 2. 需在教師協助下完成攪拌及過篩之動作 3. 容易分心需提醒上課專注力維持課程的吸收。
李O駿	男	智能障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能獨立完成工作臺面及地板清潔。 2. 需在教師協助下完成攪拌及過篩之動作 3. 容易分心需提醒上課專注力維持課程的吸收。
黃O涵	女	智能障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能獨立完成工作臺面及地板清潔。 2. 能獨自完成攪拌及過篩之動作。
葉O秀	女	智能障礙	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能獨立完成工作臺面及地板清潔。 2. 能獨自完成攪拌及過篩之動作。

三、教師教學預定流程與策略：

(一).準備不同口味餅乾及步驟圖卡引起動機。

(二).透過蔓越莓餅乾教學步驟圖講解步驟

- 1.介紹所需的器具。(鋼盆、塑膠盆、攪拌器、電子秤、刮刀、過篩器...等)
- 2.介紹所需的食材。(低筋麵粉、糖粉、無鹽奶油、全蛋液、鹽、香草粉、蔓越莓乾)
- 3.指導學生攪拌、過篩、壓模步驟。
- 4.指導學生使用烤箱調整溫度與烘烤時間。

四、學生學習策略或方法：

(一)分組教學，透過同儕指導需要協助的同學。

(二)步驟圖的呈現，讓學生更清楚了解課程。

五、教學評量方式（請呼應學習目標，說明使用的評量方式）

- 1.食材分辨(實作評量、提問、觀察)。
- 2.器具使用(實作評量、提問、觀察)。
- 3.烤箱使用步驟(實作評量、提問、觀察)。
- 4.工作環境清潔(實作評量、提問、觀察)。

六、觀察工具(可複選)：

表 2-1、觀察紀錄表

表 2-2、軼事紀錄表

表 2-3、語言流動量化分析表

表 2-4、在工作中量化分析表

表 2-5、教師移動量化分析表

表 2-6、佛蘭德斯(Flanders)互動分析法量化分析表

其他：_____

七、回饋會談預定日期與地點：(建議於教學觀察後三天內完成會談為佳)

日期：109年12月04日

地點：特教班辦公室

附表2、觀察紀錄表

回饋人員 (認證教師)	吳美慧	任教 年級	一、二 年級	任教領域/ 科目	語文		
授課教師	詹清吉	任教 年級	特教班	任教領域/ 科目	綜合活動/ 家政		
教學單元	蔓越莓餅乾	教學節次		共 <u>3</u> 節 本次教學為第 <u>1</u> 節			
教學觀察/公開授課 日期	<u>109</u> 年 <u>12</u> 月 <u>04</u> 日	地點		<u>家政教室</u>			
層面	指標與檢核重點	事實摘要敘述 (可包含教師教學行為、學生學習表現、師生互動與學生同儕互動之情形)			評量 (請勾選)		
		優 良	滿 意	待 成 長			
A 課 程 設 計 與 教 學	A-2掌握教材內容，實施教學活動，促進學生學習。					V	
	A-2-1有效連結學生的新舊知能或生活經驗，引發與維持學生學習動機。	(請文字敘述，至少條列三項具體事實摘要) 1.使用圖卡與實物配對連結，讓學生能清楚理解課程內容。 2.以口述搭配圖卡呈現，訓練學生聽指令及執行能力。 3.步驟圖提示，讓學生依序操作完成餅乾製作。					
	A-2-2 清晰呈現教材內容，協助學生習得重要概念、原則或技能。						
	A-2-3 提供適當的練習或活動，以理解或熟練學習內容。						
	A-2-4 完成每個學習活動後，適時歸納或總結學習重點。						
	A-3運用適切教學策略與溝通技巧，幫助學生學習。					V	
	A-3-1 運用適切的教學方法，引導學生思考、討論或實作。	(請文字敘述，至少條列二項具體事實摘要) 1.能清楚掌握授課內容，再引導學生實際練習，並且依學生程度進行個別協助。 2.以口述及實作方式，讓學生注意到每個步驟的重點。					
	A-3-2 教學活動中融入學習策略的指導。						
	A-3-3 運用口語、非口語、教室走動等溝通技巧，幫助學生學習。						
	A-4運用多元評量方式評估學生能力，提供學習回饋並調整教學。					V	
	A-4-1運用多元評量方式，評估學生學習成效。	(請文字敘述，至少條列三項具體事實摘要) 1.部分或完全肢體協助，讓學生能順利操作器皿及食材使用，建立學生成功經驗。 2.依據學生特性及優勢能力給予適當的工作任務。 3.對於無法閱讀食譜的學生，調整成跟著老師覆誦食譜重點。					
	A-4-2 分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。						
	A-4-3根據評量結果，調整教學。						
	A-4-4 運用評量結果，規劃實施充實或補強性課程。(選用)						

層面	指標與檢核重點	事實摘要敘述 (可包含教師教學行為、學生學習表現、師生互動與學生同儕互動之情形)	評量 (請勾選)		
			優良	滿意	待成長
B 班 級 經 營 與 輔 導	B-1 建立課堂規範，並適切回應學生的行為表現。			V	
	B-1-1 建立有助於學生學習的課堂規範。	(請文字敘述，至少條列一項具體事實摘要) 透過生活中例子，強調衛生習慣的重要性。			
	B-1-2 適切引導或回應學生的行為表現。				
	B-2 安排學習情境，促進師生互動。		V		
	B-2-1 安排適切的教學環境與設施，促進師生互動與學生學習。	(請文字敘述，至少條列一項具體事實摘要) 對於學生好的行為表現，給予立即的讚美。			
	B-2-2 營造溫暖的學習氣氛，促進師生之間的合作關係。				

附表3、教學觀察/公開授課—觀察後回饋會談紀錄表

回饋人員 (認證教師)	吳美慧	任教 年級	一、二 年級	任教領域/ 科目	語文
授課教師	詹清吉	任教 年級	特教班	任教領域/ 科目	家政
教學單元	蔓越莓餅乾	教學節次	共 <u>3</u> 節 本次教學為第 <u>1</u> 節		
回饋會談日期	109 年 12 月 4 日	地點	家政教室		

請依據教學觀察工具之紀錄分析內容，與授課教師討論後填寫：

一、教與學之優點及特色（含教師教學行為、學生學習表現、師生互動與學生同儕互動之情形）：

1. 教師善用口頭稱讚方式，對於學生表現佳的行為，給予讚美，增加其行為表現的次數。
2. 對於需要協助的學生提供部分或完全肢體協助，使其能跟著同儕共同完成餅乾製作。
3. 能盡力給予每位學生關注和一對一指導。
4. 依據學生能力及性別進行座位調整，讓能力較佳的學生協助左右兩邊的學生，且男女分開坐避免不當的肢體碰觸。
5. 針對部分學生較不適當的衛生方式，如手放嘴巴、嘴巴張開流口水、指甲太長...等，機會教育強調衛生的重要性。

二、教與學待調整或精進之處（含教師教學行為、學生學習表現、師生互動與學生同儕互動之情形）：

1. 因家政教室沒有投影設備，所以製作步驟圖需要清楚明確，一張 A4 紙僅能放一張圖，兩張圖會干擾學生不知道要看哪一張圖，且步驟圖可以用數字標示順序，讓學生注意到已經進行到第幾個步驟。
2. 特教班學生大多識字量低，建議配方表上可以在食材文字旁放搭配圖片呈現，讓學生可以清楚此次製作的餅乾需要那些食材。
3. 為顧及學生的專注度，建議當示範或講解時，可以讓全班停止手邊動作注意聽講。

三、授課教師預定專業成長計畫（於回饋人員綜合觀察前會談紀錄及教學觀察工具之紀錄分析內容，並與授課教師討論共同擬定後，由回饋人員填寫）：

專業成長指標	專業成長方向	內容概要說明	協助或合作人員	預計完成日期
C-1-2 參與教育研習、進修與研究，並將所學融入專業實踐。	<input type="checkbox"/> 1.優點及特色 <input checked="" type="checkbox"/> 2.待調整或精進之處	綜合領域-家政與特殊領域-職業教育的學習目標結合。		
C-1-3 分享或發表專業實踐或研究的成果。	<input checked="" type="checkbox"/> 1.優點及特色 <input type="checkbox"/> 2.待調整或精進之處	透過特教教學領域會議分享個人經驗。		

備註：

1. **專業成長指標**可參酌搭配教師專業發展規準 C 層面「專業精進與責任」，擬定個人專業成長計畫。
2. **專業成長方向**包括：
 - (1) 授課教師之「優點或特色」，可透過「分享或發表專業實踐或研究的成果」等方式進行專業成長。
 - (2) 授課教師之「待調整或精進之處」，可透過「參與教育研習、進修與研究，並將所學融入專業實踐」等方式進行專業成長。
3. **內容概要說明**請簡述，例如：
 - (1) 優點或特色：於校內外發表分享或示範教學、組織或領導社群研發、辦理推廣活動等。
 - (2) 待調整或精進之處：研讀書籍或數位文獻、諮詢專家教師或學者、參加研習或學習社群、重新試驗教學、進行教學行動研究等。
4. 可依實際需要增列表格。

四、回饋人員的學習與收穫：

特教班學生學習動機普遍不高，但家政課對學生來說最大吸引力在於做出來的成品，雖然食物屬於原級增強物，但在誘發學生學習意願上卻能立即見效，因此只要建立起學生一個正向連結，課堂認真上課就能品嚐好吃的點心，再透過不斷練習，結合生活經驗培養其能力，家政課對學生職業性向的建立是很有助益。