

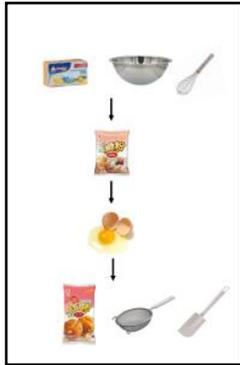
課程照片



以圖卡及實物，複習常用之烘焙物品，正式操作前複習學生的先備知識。

複習後讓每位學生拿取相對應數量的烘焙用具

- ✓ 高程度組學生直接口頭分配任務
- ✓ 中程度組及聽障生以寫有數量的圖卡給予視覺提示
- ✓ 低程度組以部分肢體/同儕指導給予協助



製作奶油及巧克力奶油餅乾

以提問先讓高程度組的學生思考及回想過去的烘焙步驟，再運用圖片方式呈現製作步驟及用具，給予程度中低組的學生視覺提示，依照圖片選擇用具及材料。



開始製作

先讓高程度組學生先行示範，示範過程中講述操作的重點及注意事項。以輪流的方式讓每位學生操作每個步驟，讓其他同儕進行互相檢核，最後教師再給予回饋及社會性增強。

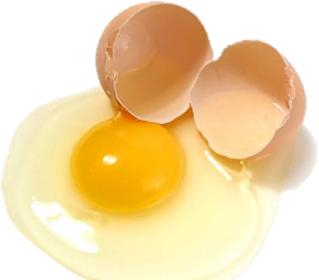


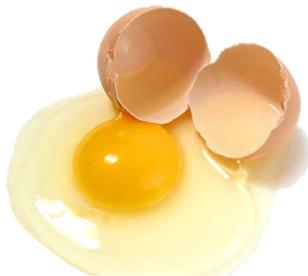
分組合作及同儕協助

中低組同學以同儕協助方式完成及教師部分肢體協助，讓每位學生都能有最大程度的參與。



配_え方_の表_は

1	奶 _の 油 _は 	200g
2	糖 _の 粉 _は 	90g
3	蛋 _は 	2顆 _は
4	低 _の 筋 _の 麵 _の 粉 _は 	500g





170度カ、メ

15-20分ヒラ