

彰化縣福興鄉西勢國民小學111學年度 公開授課 教案

特教需求課程_職業教育_單元名稱：小廚師們-粉漿蛋餅1

教學總時間	2節 / 觀課為第一節	設計者	西勢國小 / 王詩妮老師
適用班型	<input type="checkbox"/> 普通班 <input checked="" type="checkbox"/> 分散式資源班 <input type="checkbox"/> 集中式特殊教育班 <input type="checkbox"/> 巡迴輔導班		
設計理念 與 教材分析	<p>一、設計理念</p> <p>本單元的教材設計是資源班高年級學生轉銜需求為初衷，規劃以「職業教育」為主，並融入「生活管理」、「社會技能」兩個領域來規劃學習目標(包含轉銜)，主要要培養學生在生活輔導方面增加其使用工具能力，就業輔導方面能增加對工作安全的認識和訓練工作行為，其評估自身職業興趣。</p> <p>二、教材分析</p> <p>藉由製作粉漿蛋餅的流程，來體驗廚房工作的知是情意技能以及了解團隊合作的重要。故蛋餅的製作過程雖是重點，但過程中引導孩子困難解決、表達、溝通協調與合作更是這課程要聚焦練習的重點。</p> <p>另外，在這系列課程之前，學生已完成煎荷包蛋之練習，故學生皆已能在團隊中合作完成煎蛋流程，故此系列為煎荷包蛋能力的延伸課程。</p>		
核心素養	<p>特職-E-A1 具備職場所需良好的生活習慣，促進身心健全發展，並認識個人特質所屬職業，發展職業潛能。</p> <p>特職-E-B1 具備與職場相關的藝術創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養職場環境中的美感體驗。</p> <p>特職-E-C2 發展適切的職場人際互動關係，並於職場中展現包容異己、溝通協調與團隊合作的精神及行動。</p>		
學習重點	<p>學習表現：</p> <p>特職3-III-3 依指令完成塑形與材料調配工作。</p> <p>特職3-III-4 依據工作項目維持適當專注時間</p> <p>特職5-III-2 在工作結束後將工作用品歸位。</p> <p>特職7-III-2 表達自己工作上的需求。</p> <p>學習內容：</p> <p>特職A-III-1 工作所需設備條件的認識。</p> <p>特職B-III-1 物品的分類整理、比例調配或塑形。</p> <p>特職B-III-2 工作場域專注力的提升。</p> <p>特職B-III-5 職場環境的清理整頓。</p> <p>特職C-III-4 關懷作夥伴、表達需求、與工作夥伴交換意見。</p>		
融入議題	議題	<input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育	

		<input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規畫教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 戶外教學 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 性別平等教育
	學習主題	一、生涯規劃教育：涯 E4 認識自己的特質與興趣
學習目標	一、了解粉漿蛋餅製作應有的器具、工作注意事項及工作安全。 二、依指令完成餐點--「粉漿蛋餅」製作整型。 三、工作後能將環境與工具整理收拾。 四、能適當的與夥伴溝通表達需求與補位並保持尊重與禮貌	
教學準備	一、教學場域：資源教室 二、教學資源：電腦、大屏、粉漿蛋餅製作 P P T、工具流程+分組名單(圖文版)、蛋餅製作相關用具。	
與其他科目連結	一、社會技巧： 特社2-III-3 使用適當的技巧與人談話，並禮貌地結束話題。 二、生活管理： 特生2-sP-6 維持個人物品與環境的整齊清潔。	
教材來源(參考資料)	書籍：有蛋就好吃-克萊兒的廚房日記著 讀書共和國出版社	
評量方式：觀察評量、口頭評量、實作評量。		

粉漿蛋餅




材料/配方

- 低 or 中筋麵粉 …… 3 T
- 地瓜粉 …… 1 T
- 冷水 …… 4 又 1/2 T
- 鹽巴 …… 1/4 T
- 雞蛋 …… 1 顆
- 可加入其他想要的材料

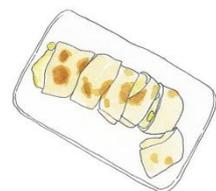
1. 按比例，混合粉類
2. 加冷水攪拌均勻，變粉漿
3. 雞蛋打散備用
4. 平底鍋加少許油，倒入粉漿
5. 把兩面餅皮都煎到微硬
6. 把餅皮鏟起，放一旁備用
7. 倒入蛋，在凝固前放入餅皮
8. 煎至蛋液凝固，再翻面煎等餅皮微焦黃，捲起蛋餅

粉漿蛋餅 完成

粉漿蛋餅

/ 開始前 /

1. 回憶工作流程序：先—再—最後
2. 確定組內主廚與副手
3. 有困難要開口溝通或求救，不發呆
4. 只有助手可動手幫忙
其他人用嘴巴幫忙



職訓工作分配

準備組	收拾組
排桌椅	擦桌椅、復原
沛晴	建富
廚具、碗盤	廚具、碗盤
子暄	俊穎 政宇 心渝
擺放卡式爐	鍋子(第一節下課)
定豪	書寧 宜萱
	收卡式爐
	抹布擦拭
	豐田

主題：小廚師們-粉漿蛋餅1（節數：第1節）

教學活動（40分鐘）	教學資源	評量方式
<p>壹、準備活動（5分鐘）</p> <p>引起動機——介紹工具與衛生清潔</p> <p>一、快速複習製程,分組與安排組別順序</p> <p>二、請學生整理儀容頭髮、洗手消毒</p> <p>三、準備場地(合併桌子)與消毒</p> <p>貳、發展活動（30分鐘）</p> <p>[粉漿蛋餅實作] 依製作步驟分工、準備工具</p> <p>一、老師講解「困難求助」規則。</p> <p>二、組內協調工作分配：(2人一組)</p> <p>讓學生於小組間溝通協調自己本次負責的工作任務(主廚/副手)。</p> <p>三、分工合作之準備工作：</p> <p>1.依自己組內溝通之分工來完成準備工作。</p> <p>2.工作項目有:打蛋、調配正確比例粉漿。</p> <p>3.隨時注意夥伴是否需要幫忙,練習求救也練習協助補位</p> <p>四、分工合作之開始製作蛋餅：</p> <p>1.自行參照製作流程表，主廚開始負責烹飪蛋餅，副手在旁即時協助</p> <p>2.工作項目有:先兩面煎熟粉漿至變成餅皮,鏟起倒入蛋液,再度放回蛋餅皮,待熟與微焦熄火,捲起蛋餅成蛋餅捲</p> <p>3.隨時注意夥伴是否需要幫忙,練習求救也練習協助補位。</p> <p>參、綜合活動（5分鐘）</p> <p>一、獎勵工作各方面表現最佳之學生。</p> <p>二、製作心得分享與檢討</p> <p>三、學生場復收拾器具。</p>	<p>清潔用品、食物材料、烹飪器具、製程PPT</p>	<p>觀察評量 實作評量</p> <p>觀察評量 實作評量 口頭評量</p> <p>觀察評量 實作評量 口頭評量</p>



/ 檢^リ討^去 /

粉^ニ漿^リ 蛋^カ 餅^ク



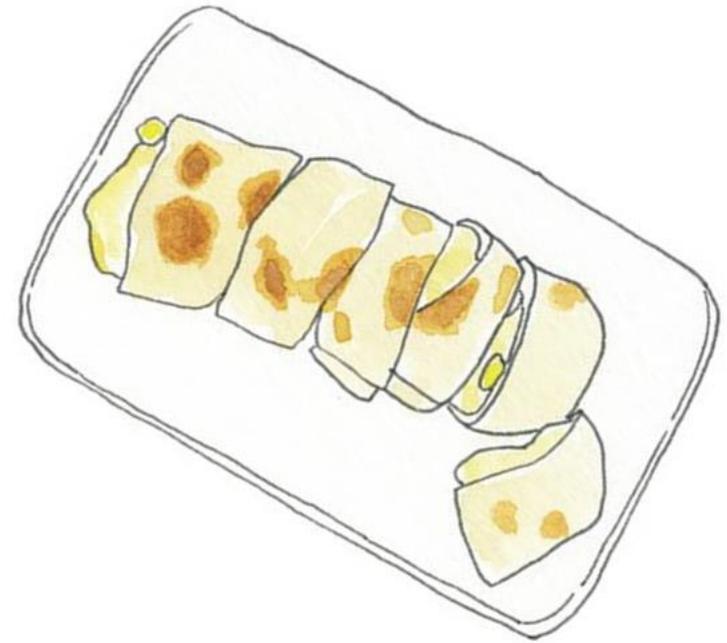
- 進^リ步^ク的^カ 地^カ方^ニ
- 可^ク再^リ改^メ進^リ的^カ 地^カ方^ニ





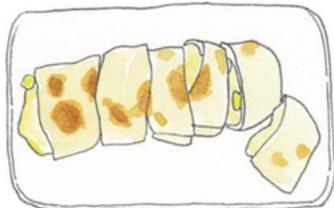
粉漿蛋餅

/ 開始前 /



1. 回憶工作流程 先—再—最後
2. 確定組內主廚與副手
3. 有困難要開口溝通或求救, 不發呆
4. 只有助手可動手幫忙
其他人員用嘴巴幫忙

粉漿蛋餅



材料/配方

- 低 or 中筋麵粉 ... 3 T
- 地瓜粉 ... 1 T
- 冷水 ... 4又1/2T
- 鹽巴 ... 1/4 T
- 雞蛋 ... 1顆
- 可加入其他想要的材料

1. 按比例，混合粉類
2. 加冷水攪拌均勻，變粉漿
3. 雞蛋打散備用

4. 平底鍋加少許油，倒入粉漿
5. 把兩面餅皮都煎到微硬
6. 把餅皮鏟起，放一旁備用

7. 倒入蛋，在凝固前放入餅皮
8. 煎至蛋液凝固，再翻面煎
等餅皮微焦黃，捲起蛋餅

粉漿蛋餅

完成