

彰化縣 112 學年上學期特教班公開授課教學活動設計

壹、設計理念

老師引導學生說出自己與咖啡的接觸經驗，引發學生好奇咖啡從哪裡來？咖啡是什麼味道？並呈現出咖啡樹枝、咖啡果實、咖啡生豆、咖啡熟豆、咖啡粉及濾掛咖啡等實物，擴展自己對咖啡的認識，並發現更多咖啡的特性。

貳、教學分析

一、學生能力現況分析

姓名	性別	障礙類別	程度	能力描述
許○榮	男	智能障礙	重	肌肉張力弱，身體協調度較弱，僅有簡單的發音，無法有效溝通，專注力較差，需口語提醒。
林○橙	男	腦性麻痺	重	肌肉張力強，無法自行站立與行走，需全程協助。
梁○茵	女	多重障礙	重	無認知能力，尚在練習走路階段，需全程協助。
謝○歲	男	智能障礙	重	身體協調度較弱，專注力較差，需聲音提醒以及部份協助。
粘○旺	男	智能障礙	中	身體協調度可，過動衝動、有口語能力能回應老師的簡單指令，需少量協助。
沈○晴	女	智能障礙	中	身體協調度可，專注力較差，需聲音提醒。

參、教學活動設計(格式可自行調整)

課程名稱		世界咖啡館	適用年級	特教班
教學時間		40 分鐘	教學節數	1 節
教材版本		自編	設計者	吳宣萱
教學者		吳宣萱		
學習重點	學習表現	2-I-1 以感官和知覺探索生活中的人、事、物，覺察事物及環境的特性。 2-I-5 運用各種探究事物的方法及技能，對訊息做適切的處理，並養成動手做的習慣。 3-I-3 體會學習的樂趣和成就感，主動學習新的事物。 6-I-5 覺察人與環境的依存關係，進而珍惜資源，愛護環境、尊重生命。	核心素養	生活-E-A3 藉由各種媒介，探索人、事、物的特性與關係，同時學習各種探究人、事、物的方法、理解道理，並能進行創作、分享及實踐。 生活-E-B2 運用生活中隨手可得的媒材與工具，透過各種探究事物的方法及技能，對訊息做適切的處理。
	學習內容	C-I-1 事物特性與現象的探究。 C-I-5 知識與方法的運用、組合與創新。 F-I-1 工作任務理解與工作目標		

		設定的練習。		
與其他領域/科目 目的連結	特殊需求-精細動作 生活課程-種子的秘密			
座位安排	座位間須留出空隙，讓老師協助學生拿熱水沖咖啡。			
教學準備	咖啡樹枝、咖啡果實、咖啡生豆、咖啡熟豆、咖啡粉及濾掛咖啡 手沖壺、杯子、鮮奶 影片： https://youtu.be/Lw3sDR9kfcY 你喝的咖啡 他是果實？還是種子？ https://youtu.be/RvkZXKoWgU0 DIY 手工自製咖啡豆(半水洗法)			
學習目標	單元目標			
	1. 透過感官觀察、探索咖啡種子的構造、特性在生活上的運用。 2. 藉由咖啡種子的探索，能對咖啡豆有更深的認識。			
具體目標 編號	教學內容 (請依學生組別需求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
	【準備活動】 教師於課前先準備： 1. 教師先蒐集與教學主題咖啡豆相關之影片。 youtube 影片「你喝的咖啡 他是果實？還是種子？」 2. 蒐集咖啡樹枝、咖啡花、咖啡果實、咖啡生豆、咖啡熟豆、咖啡粉及濾掛咖啡。 3. 準備咖啡種子構造圖片。 【引起動機】 1. 具體說明今天課程學習目標—認識咖啡果實，並找咖啡種子。 2. 老師展示各種咖啡相關物品，以引起學生學習興趣。 3. 老師拿出觀察用咖啡豆實例，發給學生觀察，有(1)帶殼豆 (2)生豆 (3)母豆—半圓 (4)公豆—圓豆(5)連著咖啡樹枝的咖啡豆	8	觀察、 操作	
	【發展活動】 (一)老師在投影機上展示出咖啡種子構造圖片，並說明咖啡種子構造 (二)請小朋友小心觀看咖啡豆實例，用心觀察其異同。 (三)請小朋友自己從咖啡樹枝上摘下種子，聞一聞是否有香氣。 (四)請小朋友嘗試自己將咖啡種子的果肉撥開，露出咖啡種子。 (五)讓學生觀察自己剝出來的豆子與烘乾的生豆之間的異同。	25	觀察、 操作	

	(六) 讓學生知道咖啡要怎麼去掉果皮……等不要的部分，留下咖啡豆 播放影片：「DIY 手工自製咖啡豆(半水洗法)」		
	【統整活動】 1.準備濾掛式咖啡，讓學生嘗試自己撕開掛耳式咖啡，並掛在杯子上。 2.在老師的陪伴下，用手沖壺裝熱水，對著濾掛式咖啡中間注水。 3.將濾掛式咖啡從杯子上取下並丟棄，小心熱水溫度。 4.將鮮奶加入濾掛式咖啡攪拌均勻後即可品嚐。	7	觀察、實作

肆、教學反思與自我教學建議

教學反思	自我教學建議
感謝學生家長提供咖啡豆的植株、生豆和熟豆，所以安排了認識咖啡豆的課程，學生反應都非常良好，也利用咖啡的香味引起學生的興趣，整體課程安排順暢，學生也一直保持在高昂的興致中，是一場氣氛很好的體驗。	影片的選擇可以找更符合學生程度的內容，陳述知識的內容可以少一點，多選擇一些與日常生活相關的內容。 可以讓學生的情緒在穩定一點不要太HIGH，以免在用熱水沖咖啡時發生危險。

伍、教學專業活動紀錄

教學專業活動紀錄	
	
介紹咖啡果實的形狀，並呈現實物讓學生認識。	學生摸一摸咖啡果實，摘下果實並撥開



讓學生聞一聞咖啡的香味。



讓學生自己拿手沖壺沖泡咖啡。

陸、教具照片

教具照片



結滿果實的咖啡樹枝、生豆、熟豆和咖啡粉



濾掛式咖啡、馬克杯和手沖壺