

【附件一】公開授課時間及共同備課紀錄表

1. 共同備課日期(科教學研究會日期)：112年08月31日及112年10月04日

\* 共同備課紀錄表：請參閱科教學研究會紀錄

2. 觀課科別：綜合職能科

班級：一年甲班

任教領域/科	姓名	公開觀課 預定課程	公開觀課 預定日期	公開觀課 預定時間	公開觀課 預定地點
特殊教育	黃溫淳	基礎烘焙	112/10/12	第4節	餐飲專業教室

【附件二】公開授課教學活動設計表

教學單元	布丁餡甜麵包	教學領域	基礎烘焙
授課教師	黃溫淳	授課班級	綜職一甲
教材來源 (教科書版本)	1. 自編教材《基礎烘焙》 2. 新文京開發出版(股)公司《烘焙丙級》 3. 勞動部烘焙食品麵包項目丙級技術士技能檢定學術科測驗參考資料	教學時間	50分鐘
學生先備經驗 或教材分析	1. 材料計算。 2. 秤量材料。 3. 橄欖型餐包製作：攪拌麵糰至完成階段、發酵、分割、整形、排盤、烤焙、成品。 4. 製作報告的填寫：材料計算及製作過程。		
學生學習 能力指標	1. 服務-技-生技 III-A-d 烤箱使用與注意事項 2. 服務-技-產技 II-A-b 雜糧作物加工與衛生安全注意事項 3. 服務-技-生技 III-L-c 麵包類主食製作		
教學資源及 參考資料	1. 自編教材《基礎烘焙》 2. 許煌龍業師《基礎烘焙》課堂筆記 3. 新文京開發出版(股)公司《烘焙丙級》 4. 勞動部烘焙食品麵包項目丙級技術士技能檢定學術科測驗參考資料		
教學活動			
引起動機 教學內容	1. 複習秤量材料要領及注意事項。 2. 複習麵糰攪拌至完成階段、麵糰(基本、中間及最後)發酵之技巧及注意事項。 3. 師生分享不同餡料的甜麵包。 4. 講解常見餡料的種類，如紅豆、草莓、巧克力等，及其在烘焙實作上的應用。 5. 講解及示範布丁餡的製作過程及其要領，如奶水製作及隔水加熱等。 6. 講解及示範包餡、整形的技巧及其要領，如布丁餡等分割記、包餡匙的使用、磅秤扣重法、角對角拉口罩包餡技法練習。 7. 講解及示範排盤、烤焙的技巧及其要領，如等距間格排列、調盤、進出烤爐的安全注意事項等。 8. 成品檢討、品嚐與回饋。		
教學方式	1. 個別化教學設計 2. 結構式教學(環境的結構化-教室的空間安排、整體的時間表、個別化作業系統、明確的視覺提示。) 3. 系統教學設計(工作分析法、過度學習、多感官學習活動、零錯誤原則) 4. 正向連鎖與自我教導(依據工作分析，一個步驟接著一個步驟串再一起，每個步驟環環相扣，前一個步驟會影響下一個步驟習得與否。) 5. 職務再設計與輔具運用(依據教師觀察評估或職能評估結果，提供特殊需求學生學習輔具或職務再設計。) 6. 自我管理與合作學習(相需相成、強調個人績效、異質性分組、社會技巧為教學目標之一、小組檢討績效與共同承擔。) 7. 正增強與逐步養成(以連續漸進方式建立學生行為。)		
評量方式	1. 教師多元評量： (1)檔案評量(製作報告) (2)實作評量(實作、小組分工合作討論) (3)口語評量(提問、回答) (4)學習態度與課堂參與。 2. 學生互評 (1)分組展示成品與組員分工與績效說明。		

	(2)「製作技術」與「產品品質」評比與檢討，提升中式麵食專業技能。 (3)藉各組學習表現與成效的正向增強，提升學生自發、互動、共好的良好學習態度。
評量時間	50分鐘
評量指標	以實作程序、技術速度與品質、成品等評量是否了解指令及習得知識、技能與態度。

【附件三】公開授課紀錄表 1

教學科目	基礎烘焙				
公開授課教師	黃溫淳				
觀課教師	游玉如等 3 人	教學時間	112.10.12	教學地點	餐飲專業教室
參與對象	校內同領域教師	校外不同領域教師	校內學生	校外來賓	
(單位：人次)	2	1	13	0	

觀課前共備照片(教學前的構想、教材及教法討論)

觀課後議課照片(教學中的感受及教學後的檢視)



教學活動照片1(材料計算)

教學活動照片2(秤量材料)



教學活動照片3(職業安全宣導及設定烤箱爐溫)

教學活動照片4(材料攪拌至完成階段)





【附件三】公開授課紀錄表 2

教學科目	基礎烘焙				
公開授課教師	黃溫淳				
觀課教師	游玉如等 3 人	教學時間	112.10.12	教學地點	餐飲專業教室
參與對象	校內同領域教師	校外不同領域教師	校內學生	校外來賓	
(單位：人次)	2	1	13	0	

教學活動照片5(布丁餡製作)



教學活動照片6(布丁餡製作)



教學活動照片7(包餡、整形)



教學活動照片8(職務再設計:角對角拉口罩包餡技法)



教學活動照片9(排盤、烤焙、調盤、出爐)



教學活動照片10(成品檢討)















【附件四】

## 國立羅東高工公開授課「課堂觀察」紀錄表

1. 公開授課教師：黃溫淳 觀課教師：WJ 王

2. 時間：112年10月05日(星期四)第4節 地點：餐飲烘焙教室

3. 授課班級：綜職一甲 科目：基礎烘焙 授課單元：布丁餡甜麵包

4. 公開觀課紀錄 (觀課教師填寫)

面向	觀課參考檢核項目(右為符合程度)	5 (非常符合)	4 (符合)	3 (普通)	2 (不符合)	1 (非常不符合)	
全班學習氣氛	1. 有安心學習的環境	✓					
	2. 有熱烈的學習氣氛	✓					
	3. 學生專注於學生內容	✓					
學生學習歷程	師生互動	1. 老師有鼓勵學生發言		✓			
		2. 老師有回應學生反應		✓			
		3. 老師有獎勵特殊表現的學生		✓			
	個人學習	1. 學生互助協助、討論與對話		✓			
		2. 學生主動回應老師的提問		✓			
		3. 學生主動提問			✓		
		4. 學生能專注個人或團體的練習 (如：學習單、分組活動等)		✓			
	學生學習結果	1. 學生學習有成效	✓				
2. 學生學習有困難					✓		
3. 學生的思考程度深化				✓			
4. 學生樂於學習		✓					
教師課程設計與教學	1. 教師精熟教學科領域知識。		✓				
	2. 教師清楚呈現教學內容(能清楚講解重要概念並適時歸納學習重點)	✓					
	3. 教師能運用有效教學技巧並引起學生學習動機。	✓					
	4. 教師能運用良好溝通技巧(在教室走動或眼神關照多數學生)			✓			
	5. 教師能運用學習評量評估學生學習情形。	✓					

其他

- ◎ 能觀察學生的操作動作，進而給予示範及修正。
- ◎ 利用步驟化的流程教學，讓學生清楚明瞭操作步驟
- ◎ 針對能力不同的學生給予不同形式的餡方法，讓各同學都能產生成就感！  
(附詳細)

觀課教師簽名：WJ 王

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科測試試題  
麵包項B－布丁餡甜麵包（077－900301B）

(一) 試題說明：

產品製作數量於測試前由監評長自下列 3 種抽 1 種數量籤以供測試，抽測之產品需在規定時間內製作完成。

(二) 試題名稱及編號：布丁餡甜麵包（077－900301B）

1. 製作每個麵糰 60 公克，布丁餡 30 公克圓形甜麵包 18 個。
2. 製作每個麵糰 60 公克，布丁餡 30 公克圓形甜麵包 20 個。
3. 製作每個麵糰 60 公克，布丁餡 30 公克圓形甜麵包 22 個。

(三) 特別規定：

1. 布丁餡由應檢人自製。
2. 監評人員須測量應檢人包餡後麵糰重量（ $90 \pm 2$  公克），並記錄之，否則以不良品計。
3. 餡料不得於包餡前先行分割，需待包餡時使用包餡匙取餡包入，否則以零分計。
4. 布丁餡不凝固或有焦黑顆粒或結顆粒或堅硬如羊糞者，以零分計。
5. 成品直徑應為 9.5 公分（含）以上，高度 5 公分（含）以上，否則以不良品計。
6. 內餡外溢（即底部或表面可看到內餡）數量超過 20%（>20%）者，以零分計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	糖	細砂糖、糖粉
3	碎冰	
4	雞蛋	洗選蛋或液體蛋
5	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油（全素用）
6	奶粉	全脂或脫脂
7	酵母	新鮮酵母或即發酵母粉
8	乳化劑	麵包專用
9	改良劑	
10	鹽	精鹽
11	玉米澱粉	
12	◎馬鈴薯澱粉	
13	◎豆漿粉	無糖、全豆磨製成漿煮沸再乾燥 （全素用）
14	◎椰漿	椰漿（罐頭）

備註：標示※為蛋奶素材料  
標示◎為全素材料



貳、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科指定參考配方表

應檢人姓名：\_\_\_\_\_ 術科測驗號碼：\_\_\_\_\_

產 品 名 稱		產 品 名 稱		產 品 名 稱	
紅豆甜麵包		布丁餡甜麵包		奶酥甜麵包	
原料名稱	百分比	原料名稱	百分比	原料名稱	百分比
高筋麵粉	100	高筋麵粉	100	高筋麵粉	100
奶粉	4	奶粉	4	奶粉	4
細砂糖	20	細砂糖	20	細砂糖	20
鹽	1	鹽	1	鹽	1
乾酵母	1	乾酵母	1	乾酵母	1
改良劑	0.5	改良劑	0.5	改良劑	0.5
蛋	10	蛋	10	蛋	10
水	52	水	52	水	52
奶油	8	奶油	8	奶油	8
合計	196.5	合計	196.5	合計	196.5
紅豆餡		布丁餡		奶酥餡	
		奶粉	17	糖粉	80
		水	100	鹽	0.5
		奶油	13	奶油	70
		細砂糖	26	雞蛋	25
		低粉	6	奶粉	100
		玉米粉	6	合計	275.5
		全蛋	25		
		合計	193		

備註：本表由應檢人試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料配方制定該大項以零分計。(不夠填寫，自行影印或至本中心網站首頁－便民服務－表單下載－07700 烘焙食品配方表區下載使用，可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表)



參、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科測試製作報告表

應檢人姓名：黃溫淳

術科測試編號：1

試題名稱：布丁餡甜麵包（每個 麵糰 60 公克，布丁餡 30 公克，22 個）

原料名稱	百分比	重量(公克)	製作程序及條件
高筋麵粉	100	707	<b>一、計算材料</b> 公式：(公克：g) (一)麵糰計算 $\text{重量} \times \text{數量} \div 0.95 = \text{總重量(取整數/四捨五入)}$ $\text{總重量} \div \text{百分比合計} = \text{倍數(小數點後兩位/無條件捨去)}$ $\text{倍數} \times \text{材料百分比} = \text{材料重量(取整數/四捨五入)}$ (二)內餡計算 1. 布丁餡 $30\text{g} \times \text{數量} \div 0.8 = \text{總重量(取整數/四捨五入)}$ $\text{總重量} \div \text{百分比合計} = \text{倍數(小數點後兩位/無條件捨去)}$ $\text{倍數} \times \text{材料百分比} = \text{材料重量(取整數/四捨五入)}$ 2. 奶酥餡 $30\text{g} \times \text{數量} \div 0.9 = \text{總重量(取整數/四捨五入)}$ $\text{總重量} \div \text{百分比合計} = \text{倍數(小數點後兩位/無條件捨去)}$ $\text{倍數} \times \text{材料百分比} = \text{材料重量(取整數/四捨五入)}$ 3. 紅豆餡 $30\text{g} \times \text{數量} = \text{總重量}$
奶粉	4	28	
細砂糖	20	141	
鹽	1	7	
乾酵母	1	7	
改良劑	0.5	4	
蛋	10	71	
水	52	368	
奶油	8	57	
合計	196.5	1390	
布丁餡			(一)麵糰 $60 \times 22 \div 0.95 = 1389(\text{取整數/四捨五入})$ $1389 \div 196.5 = 7.07(\text{小數點後兩位/無條件捨去})$ $7.07 \times 100 = 707(\text{取整數/四捨五入})$ (二)布丁餡 $30 \times 22 \div 0.8 = 825(\text{取整數/四捨五入})$ $825 \div 193 = 4.27(\text{小數點後兩位/無條件捨去})$ $4.27 \times 17 = 73(\text{取整數/四捨五入})$
奶粉	17	73	
水	100	427	
奶油	13	56	
細砂糖	26	111	
低粉	6	26	
玉米粉	6	26	
全蛋	25	107	
合計	193	826	