

【附件二】

國立羅東高級工公開授、觀課教學活動設計表

教學單元	菊花酥	教學領域	中式點心
授課教師	黃溫淳	授課班級	綜職三甲
教材來源 (教科書版本)	1. 自編教材《中式點心》 2. 廣懋圖書股份有限公司《中式麵食》 3. 中式麵食技術士技能檢定學術科測驗參考資料	教學時間	150分鐘
學生先備經驗 或教材分析	1. 酥油皮製作：油皮製作、油酥製作、油皮及油酥分割、油皮包油酥、擀捲。 2. 蘇式豆沙月餅製作：酥油皮製作、分餡、包餡、整型、排盤、烤焙、成品。		
學生學習 能力指標	1. 服務-技-產技II-E-a簡易中式麵點種類與材料 2. 服務-技-產技II-E-b水調麵點製作		
教學資源及 參考資料	1. 自編教材《中式點心》 2. 許煌龍業師《中式麵食》課堂筆記 3. 廣懋圖書股份有限公司《中式麵食》 4. 中式麵食技術士技能檢定學術科測驗參考資料		

教學過程	教學活動		教學資源	評量方式	時間 (分)	備註
	教師活動	學生活動				
壹、準備活動	1. 研讀中式麵食教科書、業師課堂筆記及丙檢術科應檢參考資料。 2. 設計教學活動。 3. 編寫教案、授課講義及制定配方。 4. 課前採購及備料。 5. 備妥器具及設備。	1. 備妥講義 2. 備妥配方表 3. 備妥製作報告空白表 4. 備妥計算機 5. 備妥器具	中式麵食教科書、業師課堂筆記及丙檢術科應檢參考資料。			
貳、發展活動	(一)引起動機 1. 說明酥油皮製作要領及注意事項。 2. 說明菊花酥的製作過程及其要領。 3. 12等份剪紙練習。 (二)教學活動 示範與操作 1. 計算材料。 2. 秤量材料。 3. 油皮製作。 4. 油酥製作。 5. 內餡分割。	1. 異質分組。 2. 實作練習。 3. 完成並繳回製作報告表。	1. 麵食材料：中筋麵粉、低筋麵粉、豬油、細砂糖、水、紅豆餡、白芝麻、蛋。 2. 麵食專業設備：圓形空心壓模、剪刀、小尖刀、墊紙。	1. 實作成品。 2. 畫重點、筆記。 3. 製作報告表。 4. 學習態度。 5. 學習活動參與程度。	5分鐘 10分鐘 10分鐘 10分鐘 8分鐘 10分鐘 15分鐘	

	6. 酥油皮製作。 7. 麵皮成型。 8. 包餡。 9. 模型壓圓(收口朝上、直徑 7 公分)。 10. 整型(剪成 4 大等份→每大等份再分成 3 等份→共成為 12 等份)。 11. 排盤。 12. 烤焙。 13. 出爐。 14. 冷卻。 15. 成品。		3. 一般專業設備：電子秤、擀麵棍、刮刀、量杯、鐵尺、蛋刷、攪拌鋼、鈎狀攪拌器、攪拌機。 4. 烤爐、烤盤、涼網、隔熱手套。 5. 消毒櫃、消毒籃。 6. 清潔劑、菜瓜布。	10 分鐘 12 分鐘 7 分鐘 15 分鐘 3 分鐘 25 分鐘	
參、綜合活動	1. 分組展示成品與組員分工說明。 2. 進行「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. 藉由各組學習表現與學習成效的正向增強，提升學生自發、互動、共好的良好學習態度。 4. 預告下週課程。	1. 分組報告。 2. 同儕評量。 3. 獎勵統計。		10 分鐘	

(若表格不敷使用，可自行增列表格填寫)