

新北市110學年度金山高級中學
萬聖節餅乾製作照片



活動：萬聖節餅乾

日期：10/21



活動：萬聖節餅乾

日期：10/21

單元名稱	萬聖節餅乾				
設計者	黃美玲		指導者	(無則免填)	
教學對象	國三		教學時間	110/10/14(1節)10/21(56節)	
教材來源	自編				
教學資源	1.教室電及投設備 2.烘焙教室設備				
學生條件分析	1.是否有烘焙的先備知識 2.須有安全第一的認知				
教學準備	1.分組(在不傷害學生及公平的況下，採男女人數及能力平均分配原則。) 2.實作前一週先在教室講解下週實作的製作流程及實作要注意事項。事先統計食材數量及採買。				
總綱 核心素養	☐ A1身心素質與自我精進 ☐ A2系統思考與解決問題 ☐ A3規劃執行與創新應變 ☐ B1符號運用與溝通表達 ☐ B2資訊科技與媒體素養 ☐ B3藝術涵養與美感素養 ☐ C1道德實踐與公民意識 ☐ C2人際關係與團隊合作 ☐ C3多元文化與國際理解				
學習 重點	學習 表現	1aIV-2展現自己的興趣與多元能力，自我接納以促進個人成長。 1c-IV-2探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。	領綱 核心 素養	綜-J-A1探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯發展，省思自我價值實踐生命意義。 綜-J-C2運用合宜人際互動技巧，經營良好人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提昇隊效能，達成共同目標。	
	學習 內容	家Cc-IV-2生活用品的創意設計與製作，以及個人興趣與能力覺察。 家Ab-IV-2飲食製備與創意運用。			
學習目標	一自我了解與發展潛能。二尊重關懷團隊合作。三規畫組織與實踐。 四主動探討與研究。 五學習設備使用後還原的重要。				
學習目 標代號	教學歷程		教學 時間	教學資源	教學評量
	一、烘焙王小常識 1.器具使用及設備基本知識 2.示範及講解擠花式餅乾的製作過程		45分	電腦投影 設備	上課30%
	二、金磚製造實作開始 1.示範完擠花式小餅乾及講解後，學生開始實作 2.實作結束.....整理打掃與確認備後還原。		90分	烹飪教室 設備	實作表現 50%
	三、綜合活動 1.實作成品講解(10min) 2.分組討論(5min) 3.分組分享 4.教師講評		45分	電腦投影	20%
參考 資料					

