

七年級 藝術與人文 領域 教學活動設計

設計人： 丁燕秋 教學節數：共 3 節

教學 起訖日期	第 2 週	單元名稱	實作教室使用規範	
能力指標	1. 認識烘焙教室各設備器具。 2. 操作環境清潔與整理。(家庭教育-生活管理) 3. 廚房安全與防災認識。(防災教育-廚房安全)		重大議題	家政教育、防災教育
			教學準備	
			1. 熟悉教材內容與相關資訊。 2. 防災教育影片。	
節次	教學重點			
1	【活動一】認識烘焙教室各設備器具。 1. 烘焙設備認識方面 2. 烘焙設備購置考量因素 3. 烘焙烹調設備			
2	【活動二】操作環境清潔與整理 分組進行環境清潔與整理			
3	【活動三】廚房安全與防災認識 運用影片搭配本校教室管理辦法與防災基本常識宣導			
學習目標				
1. 能認識廚房設備並知道各設備、器具之用途。 2. 能將實作環境徹底清潔並熟悉整理方法。 3. 能清楚並了解廚房安全之重要性並認識防災演練注意事項。				

教學指導要點	教學時間	教學資源	評量重點
【單元頁說明】 一、教師帶領學生認識教室設備與器具： 烘焙廚房中每項設備皆有其主要功能，主要目的在於簡化廚師工作，以幫助烹調之順利完成。而廚房設備之購置必須經過精心的廚房設計及謹慎的評估後才能完成，因此購置後，廚師必須了解每項設備之用途，巧妙地運用並發揮其最大的功效，在廚房設備部分，就將廚房設備購置考量因素、廚房烹調設備等要項分別說明如下：	5'	PPT 學習單	能專心聆聽

教學指導要點	教學時間	教學資源	評量重點
<p>(一)烘焙廚房設備購置考量因素</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 操作簡單，清理輕便 2. 衛生與安全性高 3. 生產效率佳 4. 耐用及維修保養容易 <p>(二)烘焙廚房烹調設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 攪拌機 2. 烤箱 3. 冷藏. 冷凍冰箱 4. 基本發酵箱 5. 最後發酵箱 <p>【活動一】攪拌機大作戰</p> <p>在學校的烘焙廚房設備中，許多爐具與家中不一樣，需要特別注意其正確的</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用方法和步驟，因此為了在烘焙教室中快樂學習，就必須先學會攪拌機的使用。 <p>第一步 裝上攪拌缸 第二步 扣上兩邊扣環 第三步 裝上拌打器 第四步 提起升降板 第五步 關上防護罩 第六步 設定變速器 第七步 先設定一速攪拌 第八步 按下綠色按鈕(開始)</p>	30'	學習單	能專心聆聽教師授課。
<p>備註：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 由教師示範後再行操作。 <ul style="list-style-type: none"> * 食物保存設備認識 1. 冷藏冷凍設備 <p>低溫冷凍冷藏設備，主要功能在於保持食物的新鮮度，延長食物儲存的時間，利用冰箱內冷氣循環對流，使其維持於設定的溫度下儲存，在公共飲食衛生管理辦法中規定，餐飲業的冷凍與冷藏溫度如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 冷藏庫溫度 攝氏 7 度以下 (2) 冷凍庫溫度 攝氏零下 18 度以下 <p>備註：儲存量不可超過總面積之 60%。</p> <p style="text-align: center;">(第一節結束)</p>	10'	學習單 學習單	能專心聆聽並書寫學習單。
		電腦網路	

教學指導要點	教學時間	教學資源	評量重點
<p><u>二、操作環境清潔與整理</u></p> <p>分組進行清潔與整理並進行比賽活動，以環境清潔評分表來確認。</p> <p>清潔項目如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作檯 2. 爐灶 3. 水槽 4. 地面、水溝 5. 各組烹調用器具與碗盤 <p>教師先說明各清潔項目的清潔方式和標準，並以示範台作為範例說明，而後進行計時清潔工作。</p> <p style="text-align: center;">（第二節結束）</p>	45'		評分表
<p><u>三、廚房安全與防災認識</u></p> <p>(一)認識廚房工作環境及逃生安全門位置</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 廚房環境比較一般工作環境，較具有溼、熱、地滑及高分貝之噪音環境，割傷、燙傷、跌倒、背痛、扭傷及噪音等為最常見之危害，請依工作守則作好防護措施。 2. 瞭解廚房位置及逃生安全門。 <p>(二)一般工作守則</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 實作時穿著整潔之工作服，包括防滑包鞋、帽、髮網、手套、口罩、耳塞（必要時）等。 2. 實作時一律禁止於作業區內進食。 3. 依規定設置之安全衛生設備，不得任意拆卸或使其失去效能；發現被拆卸或喪失效能時，應立即報告老師。 4. 從事各項工作，應使用適合工作需要之工具設備，依正確方法使用工具設備。 	10'	學習單 白板	學習單 教室辦法

教學指導要點	教學時間	教學資源	評量重點
<p>5. 實作時間內應本敬業精神，嚴禁嬉戲開玩笑及奔跑，以免引起傷害。</p> <p>6. 發現管線（瓦斯、蒸汽、水電）或盛器有漏氣變形，應立即通知老師與總務處予以處理。</p> <p>7. 應注意維持工作環境之整潔。</p> <p>8. 應注意各種安全、警告、障礙等標誌，並遵守標誌上的指示。</p> <p>9. <u>如有災害發生，應立刻報告老師處理。</u></p> <p>10. 熟悉廚房消防應變措施與消防設備之使用。</p> <p>11. 熟悉廚房緊急疏散程序，並遵照指示協助同學應變疏散。</p> <p>(三)物料搬運工作安全規則</p> <p>1. 搬運前須先估測重量、考慮體力、人數，裝載時注意重心保持物料穩定，運送時注意電路、電氣設備及路面上障礙物，以免發生危險。</p> <p>2. 推動手推車、餐車等應限制載運高度及數量，保持良好視線，不作後退行進，下坡時車前人後，上坡時人前車後，勿推車快跑，停用時應放置安全位置。</p> <p>影片欣賞</p> <p>1. 防範電氣火災宣導短片廚房篇 國語版 http://www.youtube.com/watch?v=xDkedRgxZz8</p> <p>2. 防火影片 http://www.youtube.com/watch?v=CgE8dNG5UJE</p> <p>3. 地震防災教育示範演練 http://www.youtube.com/watch?v=X4NpA_cxHgw</p> <p>(第三節結束)</p>	<p>10</p> <p>25</p>	<p>PPT 學習單</p>	