

111 學年度新北市多元區域職業試探與體驗示範中心教案

觀光工廠名稱	聖瑪莉丹麥麵包莊園		
類別	農業類-烘焙-西點製作		
單元名稱	草莓紅豆大福 DIY	適用年級	國小高年級
設計者	葉雨彤 黃昭瑜 邱盈莉	時間/節數	120 分鐘 / 三節
十二年國教議題實質內涵/領域學習表現	1. 認識基本職業實務內涵 綜-1c-Ⅱ-覺察工作的意義與重要性。 2. 探索職業的好奇心 涯-E4 認識自己的特質與興趣。 涯-E8 對工作/教育環境的好奇心。 戶-E3 善用五官的感知，培養眼、耳、鼻、舌、觸覺及心靈對環境感受的能力。 藝-1-Ⅲ-使用視覺元素和構成要素，探索創作歷程。 3. 明瞭探索職業發展的意識 涯-E10 培養對不同工作/教育環境的態度。 性-E3 覺察性別角色的刻板印象，了解家庭、學校與職業的分工，不應受性別的限制。 品-E3 溝通合作與和諧人際關係。 安-E9 學習相互尊重的精神。 涯-E13 認識職業倫理及相關法律概念。		
學生起點行為分析	實際操作手作 DIY：學生具備了容量及重量的比例使用概念		
學習目標	1.認知 1-1 職類知識 1-1-1 能認識職業試探概論。 1-1-2 能認識農業類基礎概 1-1-3 能認識農業類相關職群與職業。 1-2 學科知識 1-2-1 能認識丹麥麵包的種類 1-2-2 能了解草莓紅豆大福的製程。 1-2-3 能瞭解烘焙業相關食安規範與職業態度 2.情意 2-1 能啟發對烘焙相關行業的興趣，思考將其納入生涯規劃。 2-2 能養成農業類正確職業態度。 3.技能 3-1 能完成草莓紅豆大福的 DIY。		

設計構想	聖瑪莉「SUNMERRY」創立於 1986 年-由福華飯店-廖德修先生及日本 SUNMERRY 株式會社社長-田邊速夫共同建立，並於信義路永康街開設第一家麵包屋，為台灣第一家中日合資的麵包連鎖店，將嶄新的商品與日式服務帶進台灣。並於 2019 年在新北土城區成立聖瑪莉丹麥麵包莊園，希望透過透明化櫥窗產線，讓孩子們了解烘焙業的製作過程，並設計草莓紅豆大福 DIY 動手做。			
學習資源				
學習目標	活動流程	教學資源	評量方式	時間
1-1-1 能認識職業試探概論。 1-1-2 能認識農業類基礎概論。 1-1-3 能認識農業類相關職群與職業。	1.職群/職探介紹 (1)七大類職群介紹影片 (2)農業類介紹 2.自我優勢潛能施測 3.莊園簡介	自編教材/ppt	完成自我優勢潛能施測	30 分
1-2-1 能認識原料.能啟發對食品相關行業的興趣,思考將其納入生涯規劃。	(1)麵包、蛋糕、西點介紹。 (2)工作職務介紹。	自編教材/PPT	莊園簡介問答	15 分
2-2 能養成農業類正確職業態度。	4.草莓大福食材介紹 (1)草莓大福原料介紹。 5.草莓大福 DIY 教學 (1)按照步驟煮內餡紅豆。 (2)照配方比例製作內餡。	自編教材/PPT	依配方比例製作內餡	30 分
3-1 能完成草莓大福 西點製作。	6.基本動作操作 (1)說明煮紅豆 注意事項。 (2) 體驗自行製作草莓大福。	自編教材/PPT		
1-2-1 食品業經營初心 1-2-2 企業永續經營。	7.麵包莊園導覽介紹 麵包、蛋糕生產製程解說 食品 安全衛生 (1)食品烘焙業生產流程中需	自編教材/影片	莊園導覽問答	40 分
2-1 能啟發對食品				

相關行業的興趣,思考將其納入生涯規劃。 2-2 能養成農業類正確職業態度。	要技能 (2)這些技能可發展的職業 8.學習心得省思與回饋 (1)引導學生針對課程與學習經驗進行回饋。 (2)學生用一句話說明課後感想與對未來之期待。	自編教材/學習單	完成課程回饋問卷表達課後心得	5 分
---	--	-----------------	-----------------------	------------

資料來源

影片

莊園自製影片/圖檔

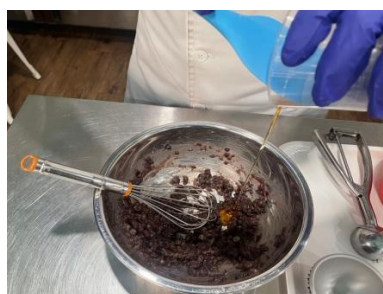


1-雙手洗淨戴上手套

2-將紅豆餡放入鋼盆



3-先用攪拌器把紅豆稍微搗碎 4-倒入糖水攪拌



5-倒入蜂蜜攪拌 6-攪拌均勻後用點壓的方式搗碎



7-用橡皮刮刀再壓碎紅豆泥 8-煮紅豆



9-冷卻

10-拿取麻糬皮放入模具



11-挖勺取出 1 勺的紅豆泥放入 12-放入新鮮草莓



13-將麻糬皮包住紅豆餡 14-拿油力士紙蓋上



15-將模型翻過來 16-可愛的草莓大福完成



莊園文展區 圖片

圖片

