

新北市立平溪國中 109 學年第 2 學期 教師公開授課【教學活動設計表】

領域/科目		綜合活動領域家政科		設計者	游捷
實施班級		702		總節數	共 4 節， 180 分鐘
單元名稱		第四單元第 3 主題 「食」在好繽紛			
設計依據					
學習重點	學習表現	● 2c-IV-2 有效蒐集、分析及開發各項資源，做出合宜的決定與運用。		核心素養	● A.自主行動：A3 規畫執行與創新應變 ● 綜-J-A3 因應社會變遷與環境風險，檢核、評估學習及生活計畫，發揮創新思維，運用最佳策略，保護自我與他人。
	學習內容	● 家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。			
議題融入	實質內涵	● 無。			
	所融入之學習重點	● 無。			
與其他領域/科目的連結		● 無。			
教材來源		● 康軒版第二冊備課用書 P.138—177。			
教學設備/資源		● 烹飪教室爐具、用具。 ● 各組食材與食譜			
學習目標					
● 能用心體察食物本味，發現食材原色之美。 ● 能透過基本烹飪技巧，呈現出食材的原色原味。					

節數	教學活動	時間(分)	備註
課前準備	1. 教師與家政小老師於 12:00—13:00，將烹飪教室場地布置完畢。 2. 預備項目： 黑板規則撰寫、桌面食材與器材、爐火瓦斯確認。 3. 小老師於第五節下課將班級碗籃帶至烹飪教室。 第六節上課時協助同學進門前消毒、提醒戴上口罩。 4. 課堂小助手郭生及陳生分別協助教師加熱上週半成品及拍照工作，並機動加入組內協助。	60'	
引起動機	1. 課前回顧 口頭回憶上週結束的進度。 2. 今日重點 公布今日的重點及需完成的進度。	5'	
教學過程	第六節 1. 衛生準備	5'	

	<p>各組消毒手部細菌，並帶妥口罩。</p> <p>2. 解凍、加熱義大利麵醬 小助手郭生操作微波爐解凍醬汁。 依序放置黑板前工作台，各組自行領回至爐火處加熱至滾。</p> <p>3. 燙熟義大利麵 依場地現有器材，將水燒滾。 加入鹽後將義大利麵放入滾水中煮軟，撈起後盛盤備用。</p> <p>4. 醬麵合體 各組將煮好的麵加入滾熱的醬汁中，完成合體。</p> <p>5. 成品分裝 將完成作品分裝倒入紙碗（一組兩個）及成員的碗中。</p> <p><b>第七節</b></p> <p>1. 外送分享 各組指派一名外送員將小紙碗分送給教師（名單不可重複）後立即返回教室。</p> <p>2. 初步場復 外送員分送期間各組利用時間初步整理教室環境。</p> <p>3. 品嚐與反思 待外送員返回至教室，全員到齊後講完用餐禮儀即可開始享用成果。 品嚐過程中盡量不交談，牢記口中的味道，反思製作過程中的優缺點，並反思解決之道。</p> <p>4. 檢核場復度 依照清潔守則完成烹飪教室清潔。 優先完成者靜坐等待教師檢查。</p> <p>5. 依表現加點 依各組完成及檢查核可順序，獲加生活家點數不等。</p> <p>6. 檢討表現與改進 統計加點數量及全班犯規數量。 全班檢討表現優缺及可改進之處。</p>	<p>15'</p> <p>10'</p> <p>10'</p> <p>5'</p> <p>15'</p> <p>15'</p> <p>5'</p> <p>5'</p> <p>5'</p>	
評量 方式	<input checked="" type="checkbox"/> 實作評量 <input type="checkbox"/> 口語評量 <input type="checkbox"/> 紙筆測驗 <input type="checkbox"/> 學習單、檔案 <input type="checkbox"/> 其他_____		
參考 資料	<p>1. 白醬培根義大利麵 <a href="https://cookpad.com/tw/%E9%A3%9F%E8%AD%9C/14348882-%E7%99%BD%E9%86%AC%E5%9F%B9%E6%A0%B9%E7%BE%A9%E5%A4%A7%E5%88%A9%E9%BA%B5">https://cookpad.com/tw/%E9%A3%9F%E8%AD%9C/14348882-%E7%99%BD%E9%86%AC%E5%9F%B9%E6%A0%B9%E7%BE%A9%E5%A4%A7%E5%88%A9%E9%BA%B5</a></p> <p>2. 番茄肉醬義大利麵 <a href="https://www.menustudy.com/blogs/daily-menu/49340">https://www.menustudy.com/blogs/daily-menu/49340</a></p> <p>3. 杏鮑菇肉丸義大利麵 <a href="https://icook.tw/recipes/361219">https://icook.tw/recipes/361219</a></p> <p>4. 奶油白醬義大利麵 <a href="https://icook.tw/recipes/365452">https://icook.tw/recipes/365452</a></p>		