

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<br>● 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。<br>● 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。<br>● 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。<br>2. 預備項目：<br>黑板規則撰寫、桌面食材與器材、爐火瓦斯確認。<br>3. 小老師於第五節下課將班級碗籃帶至烹飪教室。<br>第六節上課時協助同學進門前消毒、提醒戴上口罩。<br>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<br>口頭回憶上週結束的進度。<br>2. 今日重點<br>公布今日的重點及需完成的進度。  | 5'    |    |
| 教學過程 | 第六節<br>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<br/>小助手郭生操作微波爐解凍醬汁。<br/>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<br/>依場地現有器材，將水燒滾。<br/>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<br/>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<br/>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<br/>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<br/>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<br/>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。<br/>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<br/>依照清潔守則完成烹飪教室清潔。<br/>優先完成者靜坐等待教師檢查。</p> <p>5. 依表現加點<br/>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<br/>統計加點數量及全班犯規數量。<br/>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> |  |
| <p><b>評量方式</b></p> | <p><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_____</p>   |  |  |
| <p><b>參考資料</b></p> | <p>1. 白醬培根義大利麵<br/><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<br/><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<br/><a href="https://icook.tw/recipes/361219">https://icook.tw/recipes/361219</a></p> <p>4. 奶油白醬義大利麵<br/><a href="https://icook.tw/recipes/365452">https://icook.tw/recipes/365452</a></p> |  |  |