

# 二年級 綜合 領域 食農教育教學活動設計

第二主題：中華食堂

設計人：王亞萍

教學節數：共三節

教學起訖日期	4/29-5/5	單元名稱	2-2「計」出好菜	
能力指標	2-4-1 妥善計畫與執行個人生活中重要事務。 3-4-1 參與各項團體活動，與他人有效溝通與合作，並負責完成分內工作。		重大議題	【家政教育】 【環境教育】
			教學準備	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 排分組座位。</li> <li>2. 告知烹調教室使用規則。</li> <li>3. 登記烹飪教室使用權。</li> <li>4. 安排烹飪教室座位。</li> <li>5. 準備學習單。</li> </ol>				
月	日	節	教學重點	
4	29	1	<b>【活動一】地瓜協奏曲</b> ●能設計地瓜主題菜單。 ●能規畫烹飪實習相關事宜。 ●用心參與烹飪實習準備工作。	
5	5	2	<b>【活動二】創意黃金料理</b> ●能將烹調相關知識與技能運用於實作上。 ●能與他人合作完成烹飪實習之工作。 ●學習清理善後的方法。 ●能與他人分享美食。	
學習目標				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 透過烹飪實習的準備過程，培養學生研擬與執行計畫的能力。</li> <li>2. 學習烹飪相關技能，提升解決飲食生活問題的能力。</li> <li>3. 增進分析計畫與實際執行落差的能力。</li> </ol>				

教學指導要點	教學時間	教學資源	評量重點
<b>【活動一】地瓜協奏曲</b>  <b>【引起動機】</b> 1. 教師說明：以地瓜為主題，發揮同學的創意，希望今天小組成員同心協力完成地瓜料理菜單。 2. 影片介紹：黃金地瓜蛋捲及煎餅料理。  <b>【分組討論】</b> 1. 教師說明：請同學分享自家地瓜拿手菜？家人對於將設計的地瓜菜單提供了哪些很棒的建議？希望今天小組成員成地瓜料理菜單的設計。 2. 小組分享自家拿手地瓜菜單或食譜。 3. 小組將蒐集的資料依需求分析與統整一份適合小組操作的菜單。	2'  13'  15'	電視 電腦	能安靜看影片  能積極參與討論地瓜主題菜單設計

教學指導要點	教學時間	教學資源	評量重點
<p>A. 教師巡視各組，觀察學生需求，適時提供協助。</p> <p>B. 如果學生討論無法聚焦，教師可建議學生菜單擬定思考向度如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>符合資訊補給站「膳食設計的基本原則」及「健康飲食的原則」。</li> <li>考量組員之經濟負擔、飲食習慣、烹調能力、烹調時間及食材採買容易與否等條件。</li> </ol> <p>4. 菜單確定後是小組工作分配。</p> <p><b>【分享與省思】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>教師引導學生分享討論菜單時，做了哪些考量？ 學生可能的答案：組員都喜歡吃的、有人會煮的食物優先、烹調方法簡單且時間不需太久的、符合均衡飲食原則。</li> <li>教師引導學生省思小組與個人考量不同時，我們如何達成共識？ 學生可能的答案：本來我們都先考量自己喜歡吃的食物，發現大家的喜好都不一樣，於是我們列了優先考量的順序後，就順利解決了；我們爭執了好久，最後有人提議投票表決，大家同意之後完成菜單。</li> </ol> <p><b>【回饋與統整】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>教師歸納統整：烹飪實作充滿挑戰，有許多細節須注意，事前準備工作一點都不能大意。</li> <li>試作自己負責的菜肴：回家後多向家人請教並試做看看，實作時唯有全組同心協力、分工合作，才能共譜甜美的實習記憶。</li> </ol> <p style="text-align: center;">（第一節結束）</p>	<p>10'</p> <p>5'</p>		<p>能用心參與烹飪準備工作</p> <p>能積極參與發表規劃烹飪相關事宜</p>
<p><b>【活動二】創意黃金料理</b></p> <p><b>【引起動機】</b></p> <p>教師說明：說明家政教室要遵守的使用規則，學生除了要善用食材努力讓菜肴色香味美之外，還要特別注意安全。</p> <p><b>【烹飪實作】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>各組將準備好的食材，依擬定的實習備忘錄計畫進行烹調。 <ol style="list-style-type: none"> <li>教師在組間巡視，適度提醒與指導，並提醒注意安全。</li> <li>教師提醒：計畫可隨實際需要適度調整。</li> <li>教師觀察學生實際操作的情形給予讚美，增強學生的自信心。</li> </ol> </li> <li>各組將烹調好的食物，送至餐桌擺放。</li> </ol> <p><b>【各組品嚐與分享】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>全班成員到齊後，坐下共享美食。</li> <li>各小組互相分享美食，並給夥伴回饋。</li> <li>票選「最佳料理」。 <ol style="list-style-type: none"> <li>教師叮嚀注意用餐禮儀。</li> <li>給夥伴回饋時，讚美多一點，批評少一點。</li> </ol> </li> </ol>	<p>5'</p> <p>40'</p> <p>20'</p>		<p>能積極參與實作活動完成份內工作</p> <p>能說出自己的心得</p>

