

南投縣社寮國小 111 學年度重大議題融入「綜合活動」領域創意教學

活動設計

單元名稱	我是烹飪高手				
融入議題	<input checked="" type="checkbox"/> 健康教育		<input checked="" type="checkbox"/> 家政教育		<input checked="" type="checkbox"/> 環境教育
	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育				
設計者	葉哲奇老師				
適用年級	國小五六年級	日期	111.10.20	教學節數	120 分鐘
教材來源	<input checked="" type="checkbox"/> 自編 <input type="checkbox"/> 選改編 (翰林 版本) <input checked="" type="checkbox"/> 其他 參自 新盛國小張睿娟老師教案				
教學研究與構想	<p>一、設計理念：以課本的「生活高手」作延伸教學，希望從日常生活中常用器具的認識使用及營養料理的烹調食用，建立學童正確的飲食習慣及烹飪技巧。</p> <p>二、教學方式：1. 事先分組討論欲烹煮的菜色，並分配應攜帶之烹調物品。 2. 討論烹調時應注意的防災安全觀念及處理原則。 3. 實地烹調料理，並收拾善後。 4. 書寫回饋單，為以後規劃設計活動參考。</p>				
具體目標	<p>一、能操作簡單的切菜工具及烹飪器具。</p> <p>二、能安全的烹飪簡單的食物。</p> <p>三、能知道有關每一道菜色的營養成份。</p> <p>四、能具備簡單的營養均衡觀念。</p> <p>五、能具備簡單的廚房防災及處理觀念。</p> <p>六、能與同學合作完成簡單的料理。</p> <p>七、能與同學分享美味的食物。</p> <p>八、會主動收拾用過的廚具及廚餘。</p>				
					
我會炒高麗菜			一起來品嚐努力的成果~四菜一湯		

能力指標	學 習 活 動	時間	教學資源	評量方式
綜合	(一) 引起動機	20 分	電腦 單槍	討論 分享
1-2-1	播放幾道美味菜色圖片，討論食材內容，烹調方			
1-2-2	式及營養成份			
1-3-1	老師拿出蒐集的營養常識資料與學童一起討論，如			
1-3-3	何吃才營養？並提醒學生均衡飲食對發育的重要			
1-3-5	性。			
1-4-2	(二) 發展活動			
3-2-2	1. 先將桌椅配合組別，排成分組座位。			
4-3-1	2. 請學童拿出準備的器具及材料。			
家政教育	3. 動手前先討論烹飪中可能遇到的問題：油如何放？放多少？鹽要放多少？火候要如何控制？萬一火太大，油鍋起火怎麼辦？			
1-3-5	4. 大家都有基本概念後，再討論各組的料理要如何烹調？順序大概如何？並指定經驗豐富			
1-3-7	者為小組長，協助組員進行烹調。			
3-1-3	5. 互相幫助動手實做。			
	組別一～咖哩雞、麻婆豆腐、蕃茄炒蛋、炒白菜、金針湯 組別二～炒麵、花椰菜、玉米蛋、炒高麗菜、玉米湯			
生涯教育	(三) 綜合活動	30 分		討論 分享
1-3-1	1. 一起來享受努力的成果。			
1-3-2	2. 發表待改進的地方及心得。			
3-1-1	3. 主動分配善後處理。			
3-2-2	4. 填寫回饋單			