

小小愛玩咖--[啡嚕料理]-彈性課程教案設計

教學活動設計（授課節次請撰寫詳案或簡案，其餘各節呈現教學活動簡要說明）

領域科目	彈性課程		設計者	謝佳穎
單元名稱	小小愛玩咖-[啡嚕料理-咖啡小蛋糕]		總節數	共 2 節，80 分鐘
教材來源	自編			
學習階段	第一學習階段		實施年級	二年級
學生學習經驗分析	<p>1.學生於上學期已經上過認識咖啡植物、食用咖啡對人體的益處，基本上已經很熟悉咖啡這種植物，也了解咖啡可以廣泛應用於食物中。</p> <p>2.咖啡對第一學習階段孩子來說，多半認定只是用來飲用的一種飲料。本課程希望孩子能藉實際應用咖啡到其他料理中。</p>			
設計依據				
學科價值定位	讓學生實際應用咖啡食材於蛋糕點心中，藉由透過分工合作來創作咖啡小蛋糕，學習與人合作，更重要的是進而更了解咖啡是可以廣泛應用於生活中其他料理的；最後透過食用親手作的咖啡小蛋糕，讓咖啡於孩子們不再只是飲料的名詞而已。			
領域核心素養	<p>生活-E-C2 覺察自己的情緒與行為表現可能對他人和環境有所影響，用合宜的方式與人友善互動，願意共同完成工作任務，展現尊重、溝通以及合作的技巧。</p> <p>健體-E-C2 具備同理他人感受，在體育活動和健康生活中樂於與人互動、公平競爭，並與團隊成員合作，促進身心健康。</p>			
單元課程學習重點	學習表現	<p>7-I-5 透過一起工作的過程，感受合作的重要性。</p> <p>4a-I-1 能於引導下，使用適切的健康資訊、產品與服務。</p>		
	學習內容	<p>D-I-4 共同工作並相互協助。</p> <p>Ea-I-1 生活中常見的食物與珍惜食物。</p>		
單元課程目標	<p>1.了解咖啡除了飲用用途之外，還能廣泛應用於其他點心料理中。</p> <p>2.透過一起創作咖啡小蛋糕，能學習與人分工合作，感受合作的重要性。</p>			
核心素養呼應說明	略			
教學設備／資源	<p>Google、Ppt、鋼盆、篩麵粉用具、攪蛋器、小 V 鬆餅機、電子秤</p> <p>低筋麵粉 170g 即溶咖啡粉 12g 無鋁泡打粉 6g 雞蛋 2 顆 砂糖 40g 鮮奶 200g 無鹽奶油 50g(事先融化)</p>			
參考資料	略			

教學活動規劃說明		
教學活動內容及實施方式	時間	學習檢核／備註
-----第一節課-----		
<p>【準備活動】 一、老師先備好所有食材、進行活動的器皿、工具。 二、學生先備:學生對咖啡有初步的認識，知悉咖啡能應用於食物中。</p>	5 分鐘	
<p>【引起動機】 一、教師利用 Google 分享咖啡廣泛應用於各樣點心、料理中。</p>		
<p>【發展活動】 一、咖啡小蛋糕材料介紹 (一)教師先介紹今天要製作的啡嚙料理---咖啡小蛋糕 (二)教師利用 PPT 說明所需使用的材料，提示量秤食材的重點 1.低筋麵粉 170g 2.即溶咖啡粉 12g 3.無鋁泡打粉 6g 4.雞蛋 2 顆 5.砂糖 40g 6.鮮奶 200g 7.無鹽奶油 50g(事先融化) 二、說明製作咖啡蛋糕的步驟 (一) 介紹製作小蛋糕的器皿及工具 (二) 教師利用 PPT 說明製作蛋糕的步驟，並提示重點作法如下 1. 麵粉 即溶咖啡粉 泡打粉過篩備用 2. 雞蛋打散, 加入砂糖攪拌均勻, 再加入鮮奶 再度攪拌均勻 3. 加入過篩的麵粉 攪拌均勻 4. 加入已經融化的奶油攪拌均勻 麵糊就完成囉 5. 鬆餅機預熱完成之後 放入小蛋糕模型裡面, 烤好就可以享用囉！</p>	10 分鐘	1.觀察學生的專注程度 2 學生回應的積極度
<p>【總結活動】 讓學生親自操作咖啡小蛋糕的製作，利用電子秤，分工合作秤出所需的材料。</p>	15 分鐘	3.觀察學生專注度
<p>-----第一節課結束-----</p>	10 分鐘	4. 觀察學生的參與度及專注度
<p>【發展活動】 一、讓學生親自操作咖啡小蛋糕的製作，利用工具，分工合作製作咖啡小蛋糕麵糊。 二、指導鬆餅機預熱完成後，放入適量的咖啡小蛋糕麵糊。 三、享用手做的咖啡小蛋糕。</p>	10 分	5.實作
<p>【總結活動】 上台分享製作咖啡小蛋糕心得，以及享用咖啡小蛋糕的感覺分享。</p>	20 分	

-----第二節課結束-----	10 分	6.分享
學習任務說明		
<p>學習任務： 第一節課：學習咖啡除了飲用用途之外，還能廣泛應用於其他點心料理中。 第二節課：透過製作咖啡小蛋糕，學習與人分工合作，感受合作的重要性。</p>		