

彰化縣立員林國民中學公開授課教學活動設計

(授課者填寫)

授課教師： 張鈞琳 授課班級： 816 授課科目： 綜合活動

授課單元： 點心製作地瓜球 教材來源： 自編 授課日期： 111年5月11日第六節

學習目標	1. 熟悉烹飪教室或廚房的使用規則、安全注意事項及環境維護。(2c-IV-1、2c-IV-2、家 Ab-IV-2) 2. 學會製作簡易的點心。(1a-IV-2、家 Ab-IV-2) 3. 藉由簡易菜肴製作過程的體驗，增進學生飲食料理的能力。(2c-IV-2、2d-IV-1、家 Ab-IV-2)	
學生先備經驗或教材分析	本單元介紹地瓜料理食品的製作，增進學生對相同的食材進行理方式的擴充，借由過去製作炸地瓜球的體驗，再重新組合成新的料理。	
教學活動	時間	評量方法
<p>一、引起動機</p> <p>複習上一節的課程內容，答對者可獲得今日食材原料。</p> <p>二、發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹地瓜圓的製作過程。 2. 介紹熟地瓜的特性及加入的粉類，並解說加入順序對程品的影響性。 3. 製作地瓜粉團，並觀察、判斷是否已完成。 4. 整理地瓜粉團，並運用手部技巧搓揉成適當大小的地瓜圓。 5. 教導正確地安全使用瓦斯烹煮地瓜圓。 6. 判斷地瓜圓是否已煮熟。 <p>三、綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 觀察煮熟後地瓜圓的外貌，並把地瓜圓盛盤。 2. 能說出自己喜歡的配料，並小心且有禮貌的食用地瓜圓。 3. 能分享對地瓜圓的感覺及心得。 4. 進行生活教室環境及器具的清潔整理。 	<p>分鐘</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>4</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>5</p>	<p>口頭評量</p> <p>實作評量</p> <p>實作成果</p>