

【學生遇到的問題或未來挑戰】

--核心問題

合作

【學生應學會的素養-知識經驗判斷力】

溝通、合作與問題解決

【教學流程】

產生問題意識—覺察

- 詢問家人，觀察認識家裡廚房的器具與使用方法
- 烤箱的使用

探索或蒐集分析

- 活動一：介紹家政教室使用規則與設備的使用及安全須知。
- 活動二：麵粉的種類與特性
烤箱的使用方法
- 活動三：加工食品介紹

(1 節)

規劃實行或應用

- 活動四：加工食品在生活中的應用
 1. 肉鬆製作
 2. 罐頭
 3. 果醬
- 活動五：健康的加工食品

(1 節)

實踐力行

- 活動六：
 1. 加工食品製作-鳳梨酥

(2 節)

實踐後反思評估修正

- 討論製作過程中，小組合作的優點與缺點
- 如何能在規定時間內，更有效能的運用時間與人力
- 烤箱食品的應用

【總綱】面向 C 社會參與

領域核心素養具體內涵: C 人際關係與團隊合

【領綱】學習重點:

學習表現: 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。

學習內容: 家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。

學習主題: 烤箱點心製作與應用

任教年級: 八年級

教學節數: 4 節

學習目標: 團隊合作完成點心製作

評量方式: 實作評量，口語評量