

領域/科目	綜合活動領域		設計者	楊國珠
實施年級	二		教學節次	共__1__節，本次教學為第__1__節
單元名稱	探索料理祕訣			
設計依據				
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。 1a-IV-2展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。	核心素養	面向：生活經營與創新 項目：資源運用與開發 綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。 綜-J-B2 善用科技、資訊與媒體等資源，並能分析及判斷其適切性，進而有效執行生活中重要事務。
	學習內容	家Ab-IV-2飲食的製備與創意運用。		
教材來源		康軒版綜合活動二年級		
教學設備/資源		電腦網路資源 電視 平板電腦 30 台		
學習目標				
1. 應用科技、資訊與媒體等資源蒐集與善用資料，解決料理問題。 2. 運用有效率的料理方式學習應用於日常生活中。				

教學活動設計		
教學活動內容及實施方式	時間	備註
壹、 課前準備 一、教師準備：熟悉課程內容與流程。設計16種常見烹調法的小紙條。上網登錄借用，安排各班使用平板電腦。 二、學生準備：蒐集關於自己或家人的飲食烹調方法種類與美食經驗。各班請組代表上課前5分鐘至平板電腦儲藏室領取電腦並分組坐好。 貳、 課程活動 一 活動前言： 借用平板並說明平板電腦使用規則。引入主題：同學上次分享並習得快速料理的祕訣，幫助家人在忙碌的生活中帶來便利。然而想做出美味的料理，美食的料理方式多元，必須掌握各種烹飪技巧的祕訣，才能順利上手。這些使料理美味的關鍵是什麼呢？讓我們來認識不同種類的烹調方式與常見食材之應用。	5	<u>學習</u> <u>評量</u> 舉 手 分 享 加 分

二、活動說明： (一)教師說明各組活動方式：在黑板規劃出各組題目及答題表格(參見註1)並說明各組填答位置。每組編號2號者擔任本次小組長，小組長帶領組員討論，選出組員任務代表，計有：1.寫題目2.回應者3.舉例食材與照片提供者4.填答者。小組代表上臺抽籤決定烹調法的題目，小組成員參閱後貼至黑板。 各組有8分時間討論並用文字寫在黑板。表達方法以提示20字內的說明並舉例常見菜色中至少2種主要食材(或提示使用烹調器具)，請組員上網找資料並參見課本p. 10-p. 12、p. 19-p. 22。	15	小組 答對 加分
各小組使用平板電腦查詢資料，進行討論後上台填寫題示。寫出料理烹調方式的特性，提示的文字中需注意不可有答案(若有則扣10分並重新抽一張題目卡)，並寫出一2種常見食材烹飪例子供他組成員猜題。各組成員上台將答案記錄下來。 (二)各組輪流給開放1分鐘讓別組提問，提問內容可以是食材或烹調法而非答案本身；回應者僅以是或否回答(或依序上臺報告自己小組抽到的題目之摘要說明)，組員找出常見應用此料理的菜色圖片之提示兩例在電視前投影，供其他各組找出與對應的答案。 (三)各組討論，找出這道料理的最佳答案，上台寫出。 (四)小組評量：答對一題加15分，若出題組使他組答對率90%，加計25分。統計各組分數與記錄。對於各組表現給予鼓勵與評語。	15	回答 問題 加分
三、想一想： (一)在各種不同烹調法中使用不同的刀工，在配合烹調法中是如何影響料理的美味？◎同樣的食材用不同的刀工處理會影響食物熟成時間長短，例如：切薄片則所需熟成時間較短。此外，不同刀工和烹調法皆會影響整道料理吃起來的口感。 (二)如果在學校沒有烹飪教室的課堂上，可以應用哪些烹調法，配合事先準備與簡化料理，如何用20分鐘的實作料理預算時間，使一節課內可以完成料理與品嚐美味手作。各組討論並分享。 (三)你有沒有結合兩種以上的烹調方法之料理經驗，或為了健康理由調整料理方法的例子呢？	5	
叁、教師總結與歸納 一、凡事先做計畫，能使工作效率提升，事半功倍，而烹飪時是否也是一樣呢？讓我們善用學到的各種料理祕訣，以課本中四菜一湯加白飯的第一餐料理為範例，練習設計規劃簡便的烹飪與實作的順序吧！如何將有限的資源好好利用來滿足我們的需要和想要，是值得我們花時間心力去計劃及練習。 二、提醒學生可於課後回家找食譜或其他資源，下節課帶來課堂上與實作的討論，讓同學評估自己或家人的飲食需求，試著參考今天所學的料理決策步驟，蒐集可簡化烹調的飲食消費資訊。學生可事先蒐集相關資訊以供下週分享討論。 三、按座號順序收平板電腦後桌椅歸位。	5	

