

公開授課 年 班	9 年 6 班	公開授課 教 師	謝秀美		
公開授課 科 目	家政	公開授課 日 期	113/03/01	公開授課 時 間	15:15-16:00
教材來源	南一版家政課本	第?節 / 總節數		1/3	
授課單元 名 稱	食品練功坊				
教學目標	分析食材與加工之關係變化，運用食品加工法製作出合適之加工食品				
教學活動流程(簡案)				時間	評量方式
1.Ytube 影片教學 2.學習單教學 3.分組、分配工作 4.實際操作 5.成品分享 6.學習單心得				5’ 5’ 5’ 20’ 5’ 5’	拍照/試吃 色香味評鑑

◆ 共備紀錄表

共備日期	113 年 02 月 26 日(星期一)	共備地點	2F 學習角
共備討論 內 容	1. 用老師自己整理的 1 張學習單來進行討論 2. 討論如何利用棉花糖. 餅乾. 奶油. 果乾. 堅果. 奶粉... 等加工食品，在一堂 45 分鐘的家政課做出美味可口的雪花 Q 餅。		

◆ 共備教師姓名：

1	黃梅香 老師	2	
3		4	