

## 下次改進建議

### 教學目標與內容

#### 1. 目標具體化：

- 明確每個目標的具體評量標準。例如，可以增加小測驗或簡單的口頭問答，檢查學生是否理解巧克力和棉花糖的基本知識。
- 在目標中加入對衛生和安全的重視，使學生了解烹飪過程中的衛生習慣和安全操作的重要性。

### 教學準備

#### 2. 材料準備充足：

- 準備更多的巧克力和裝飾材料，確保每個學生都有足夠的材料進行操作和試驗。
- 提前確認飲水機的熱水是否充足，避免因熱水不足影響教學進度。

#### 3. 工具分配合理：

- 增加隔水加熱的工具數量，如大鍋子和馬克杯，避免學生在操作過程中因等待時間過長而分心。

### 教學步驟

#### 4. 增加演示環節：

- 在學生操作之前，老師可以先做一次完整的演示，讓學生更直觀地了解每個步驟的細節和要點。

#### 5. 強化小組合作：

- 增強小組內的合作環節，如分配明確的角色（如融化巧克力的人、串棉花糖的人、裝飾的人），讓每個學生都有明確的任務。

#### 6. 過程監督與指導：

- 在學生操作過程中，老師應更加主動地巡視和指導，特別是對一些容易出錯的步驟進行重點關注和指導。

## 評量方式

### 7. 多元評量：

- 除了觀察學生的操作表現外，還可以增加一些創意評比，如最佳創意獎、最美觀獎等，鼓勵學生發揮創意。
- 提供更多機會讓學生分享製作心得和過程中的挑戰，並進行集體討論和反思。

## 課堂延伸

### 8. 家庭作業：

- 布置相關的家庭作業，如請學生在家和家人一起製作其他簡單的甜點，並在下次課堂上分享製作經驗。

### 9. 增加理論知識：

- 在介紹巧克力和棉花糖的來源和製作過程時，加入更多的科學知識，如巧克力的成分和健康益處、糖的化學性質等，增強學生對食物科學的興趣。

### 10. 後續活動：

- 安排下一次的烹飪活動，挑選與巧克力棉花糖相關的其他簡單甜點，如巧克力蛋糕或棉花糖餅乾，循序漸進地提升學生的烹飪技巧。

通過這些改進，將能更有效地提升教學質量，使學生在活動中獲得更多的知識和技能，同時享受動手操作的樂趣。