

_7_年級_童家_科課程教學設計單

教學領域		綜合領域 童家科	教學時間	110學年度第二學期 90分鐘	
單元名稱		第四主題生活好味道 第2單元從市場到廚房	教學設計與演示者	朱珈慧	
教材來源		康軒版			
教學研究	教學重點	【活動一】廚房找找看 ●認知烹飪教室應注意的安全事項與規則。			
	教學法	講述法、問答法、實際參觀			
	教學資源	課本、板書、PPT、烹飪教室及器具			
	教學目標	1．了解烹飪空間的使用規則。 2．認知烹飪活動安全注意事項及環境維護。 3．能夠對家中廚房的進行檢視評估。 4. 主動參與家庭中的烹飪活動。			
	具體目標	【綜合活動】 家 Ab-IV-2：飲食的製備與創意運用。 家 Dd-IV-1：家庭生活方式及多元族群文化的尊重與悅納。 【家庭教育】 I-2-2-4 參與家庭活動並分享參與家庭活動經驗。 II-1-3-1 熟悉如何運用個人與家庭資源。 II-2-1-2 參與家務工作。			
具體目標	教學活動		教材教具	評量	教學時間
家 Ab-IV-2 I-2-2-4 II-1-3-1	壹、準備活動 一、進行分組，並請組長點名確認組員到齊。 二、引導學生思考：廚房是烹調食物的場所，廚房設施的安排與管理方式，會因使用者的習慣與需求而不同，但是共通的管理關鍵在於「衛生」與「安全」，這樣才能在廚房中愉快的工作，而且吃得營養又健康。 三、請學生閱讀並討論課本第 80-81 頁，請各小隊找出圖中錯誤或可改善之處，共計有 20 處。		板書 課本 PPT	小組秩序	5分
	貳、發展活動 一、廚房找找看：各隊找出課本圖中錯誤或可改善之處，共計有 20 處，答對 1 個可得 1 分。如果進一步提出建議和改善方法，並記錄下來，分享給全班瞭解可再得 2 分。		板書 課本 PPT 烹飪教室	參與態度 小組秩序	40分

家 Dd-IV-1 I-2-2-4 II-2-1-2	<p>二、引導學生思考：圖中出現的設備與用品該如何正確使用？學校烹飪教室的器具與各位同學家庭的有何異同？</p> <p>三、介紹環境時，依學校烹飪教室狀況加強說明烹飪教室應遵守的規則與注意事項，並讓學生記錄在課本第83頁的「烹飪教室管理及安全衛生守則」欄位中。並進一步介紹其他般常見的廚房配置圖。</p> <p>四、總結並引導學生進行全班討論：除課本的例子，還有哪些安全及衛生是應該要注意？</p> <p>(1) 常犯錯誤：頭髮過長沒有綁起來、額頭的瀏海露出帽子外、手上戴手環和戒指、電鍋器具的櫃子東西亂擺東倒西歪、學生在烹飪教室奔跑等。</p> <p>(2) 瓦斯爐的使用與安全、廚房的清潔重點。</p>		回答問題	
	<p>參、綜合活動</p> <p>一、引導學生填寫課本83頁「家中廚房需改善的地方」。</p> <p>二、請學生參考課本第82頁，試著檢視自己家中的廚房設備與配置是否得當。</p> <p>三、各組進行分享與討論。</p> <p>四、鼓勵學生回家後，可以與家人一起討論和分享需要改善的地方，並視情況動手改善。下次上課可以透過照片或影片與全班分享。</p>	板書 課本 PPT	參與態度 小組秩序 回答問題	30分
	<p>肆、回饋與統整</p> <p>一、總結與補充：廚房的設備和動線配置得更完善的話，更能提升烹調食物的工作效率。避免危險狀況的發生，並且確實遵守規範的話，相信未來的烹飪實習活動，都會是各位最難忘且美好的回憶，而且一定可以從中習取難得經驗。同學們對環境、器具的熟悉程度與維護，可以讓大家最期待的烹飪實習課上得輕鬆愉快又安全。</p> <p>二、小隊確認表現計分結果，給予學生嘉許和勉勵，並具體說明各組需要修正與改進的地方。</p> <p>三、請先蒐集創意廚房小物，下周將進行器具分享。</p> <p>四、請繳回小組計分表及教具，並將位置恢復原狀，下課。</p>	板書 課本 PPT 板書 課本 PPT	小組秩序 回答問題 參與態度	15分