

## 宜蘭縣 101 學年度壯圍國中綜合活動課程設計

教材來源	自編		設計者	陳建志	
參考資料			修改者	曾淑鈴	
主題單元	全能美食秀	實施年級：	八下	教學時間：	3 節
單元名稱	我是大廚師				
學習目標	1、讓學生了解如何採買新鮮的食材。 2、讓學生透過實際操作學會基本烹調法-煮、羹。 3、透過實作課程學會製作米粉羹。		評量重點	1.實作活動參與度 2.會烹調法-煮、羹	
能力指標	2-4-1 妥善計劃與執行個人生活中重要事務。 3-4-1 參與各項團體活動，與他人有效溝通與合作，並負責完成分內工作。		融入議題	家政教育	
教學活動				教學資源	
<p>壹、準備活動</p> <p>一、教師部分：</p> <p>1、熟悉教材內容及米粉羹的製作步驟</p> <p>二、學生部分：</p> <p>1、分組座位</p> <p>2、攜帶相關材料</p> <p>貳、發展活動</p> <p>一、我是大廚師（45´）</p> <p>1.詢問是否吃過宜蘭名產米粉羹。</p> <p>2.請學生分享吃過最好吃的米粉羹在那裡，為什麼覺得他好吃(自由發表)。</p> <p>3.講解製作米粉羹的材料及方法。</p> <p>4.學生分組討論製作的工作分配。</p> <p>5.說明進家政教室的規則。</p> <p>二、洗手做羹湯（90´）</p> <p>1.調查各組有無沒帶材料，巡視材料的新鮮狀況。</p> <p>2.食物前處理(切絲、泡米粉…)。</p> <p>3.示範。</p> <p>4.製作完成，清理用具，成品擺放桌上評分，教師針對各組的成品進行講評。</p> <p>5.佳餚享用(含打包)。</p> <p>6.器具清洗、整潔工作開始進行。</p> <p>7.收拾完畢回到教室內分享製作過程心得。</p>					