

一 年級 綜合活動 領域 教學課程設計

主題/單元名稱		第四主題 生活好味道 第 2 單元 從市場到廚房 (4-2)	設計者	吳慰親、許翠伶	
實施年級		一年級	節數	2 節課(90 分鐘)	
總綱核心素養		A. 自主行動 A3 規畫執行與創新應變			
領域 學 習 重 點	核心素養	綜-J-A3 因應社會變遷與環境風險，檢核、評估學習及生活計畫，發揮創新思維，運用最佳策略，保護自我與他人。	議 題	學習主題	無
	學習表現	2c-IV-2 有效蒐集、分析及開發各項資源，做出合宜的決定與運用。		實質內涵	無
	學習內容	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。			
學習目標		<ul style="list-style-type: none"> 熟悉烹飪教室或廚房的使用規則、安全注意事項及環境維護。 有效運用廚房常用的器材及用具。 			
教學資源		<p>教師：</p> <ul style="list-style-type: none"> 登記使用烹飪教室。 課本圖片。 記分表。 廚房用具圖片與字卡。 每隊一套白板、白板筆和板擦。 <p>學生：</p> <ul style="list-style-type: none"> 排分隊座位。 到烹飪教室上課。 			

■學習活動設計

活動 1 廚房找找看

第三節 (配合課本第 80~83 頁)

流程	教學內容及方式
English Opening	(1) Hello! Everyone! (2) It's time for class. (3) Everybody, ready? (4) Let's call a roll.

	<p>(5) Who's absent?</p> <p>(6) Open your book and turn to page eighty.</p> <p>(7) I am going to teach you"Cooking classroom management and safety and hygiene code."</p>
<p>引起動機 (2 分鐘)</p>	<p>教師引言：廚房是我們平日烹調食物的場所，也是每個家庭中不可或缺的重要空間，廚房設備的安排與管理方式，常會因家人的飲食習慣與需求而有所不同，想要在廚房中工作愉快、平安，吃得營養和健康，就要對其周遭的環境與設備有所認識，此外，更要注意其安全及衛生問題，並養成良好的習慣才行。</p>
<p>廚房找找看 (40 分鐘)</p>	<p>1. 小隊競賽</p> <p>(1) 以課本第 80、81 頁圖為主。</p> <p>(2) 請各小隊找出圖中錯誤或可改善處，共計有 20 處，答對 1 個可得 1 分。</p> <p>(3) 限時之內，能針對錯誤或可改善之處提出建議和改善方法，並記錄下來，答對 1 個可再給 2 分。</p> <p>(4) 此活動是採競賽的方式進行，故答題多的小隊為優勝。</p> <p>※A. 參考答案請見本書第 157 頁附錄「課本第 80、81 頁活動 1『廚房找找看』參考答案」。</p> <p>B. 教師檢視答案時，可藉此指導學生如何正確的使用設備與用品。</p> <p>C. 介紹環境時，教師可依學校現有的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」中。</p> <p>D. 其他常見烹飪教室錯誤：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>● 1. hygiene 衛生 2. code 守則 3. casually 隨便地 4. property 財產 5. maintain 保養 6. properly 適當地 7. maintenance 維護</p> <p>● 烹飪教室管理及安全衛生守則 Cooking classroom management and safety and hygiene code</p> <p>1. 嚴守紀律，不嬉戲，不喧嘩。 Be disciplined, don't play, don't make noise.</p> <p>2. 注意安全，勿擅動，聽指導。 Pay attention to safety, don't move casually, listen to the instructions.</p>

	<p>3. 認真學習，勤發問，多了解。 Work hard , ask questions , learn more.</p> <p>4. 愛護公物，慎使用，妥保養。 Take care of public property , use it carefully , and maintain it properly.</p> <p>5. 維持整潔，勤打掃，重維護。 Maintain cleanliness , frequent cleaning , pay attention to maintenance.</p> <p>6. 烹飪課後，關瓦斯，關電源。 After cooking class , turn off the gas and power.</p> <p>(5)教師介紹及說明一般常見的廚房配置圖，並舉例說明一些因動線設計不當，而造成衛生及安全上的問題。</p> <p>(6)教師可加強引導學生進行全班討論，除課本上的舉例，想想看，還有哪些安全及衛生是我們應該要注意？</p> <p>※學生可能回答</p> <p>A. 在清洗刀子或尖端的東西時，要特別小心以免刮傷或割傷。</p> <p>B. 朝著自己掀開煮沸的鍋子或熱騰騰蒸籠的蓋子，容易燙傷自己。</p> <p>C. 切割食材的時候心不在焉，容易切到自己的手。</p> <p>2.填寫「家中廚房需改善的地方」</p> <p>(1)透過活動後，試著檢視一下家中的廚房，是否也有需要改善的地方？並將其記錄在課本第 83 頁的表格中。</p> <p>(2)並可請學生參考課本第 82 頁，讓學生也試著檢視自己家中的廚房設備與配置是否得當。</p> <p>(3)學生進行小隊的股份與討論。</p> <p>(4)回家後，再與家人一起討論和分享需要改善的地方，且視還有沒有缺漏的地方，並立即動手進行改善。</p> <p>3.教師引導學生並說明廚房的基本配置應依工作順序、方便操作的動線等可提高工作效率。</p>
<p>回饋與統整 (2 分鐘)</p>	<p>教師綜合學生發表內容並補充：烹飪實作是同學們都很期待的課程，要上得輕鬆愉快又安全，環境的認識與維護是首要的條件，若懂得如何防範危險的發生，並能確切遵守規範的話，相信接下來的每次實習，都會是各位最美好的學習經驗。此外，能讓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。</p>
<p>廣播站說明 (1 分鐘)</p>	<p>教師提醒：家中若有「創新廚房小器具」，下次上課可以帶來進行分享，每隊至少準備一件，若無實物，則可搜尋資料，以照片或圖片代替。</p>

一 年級 綜合活動 領域 教學課程設計

主題/單元名稱		第四主題 生活好味道 第2單元 從市場到廚房 (4-2)	設計者	吳慰親、許翠伶	
實施年級		一年級	節數	2 節課(90 分鐘)	
總綱核心素養		A. 自主行動 A3 規畫執行與創新應變			
領域 學 習 重 點	核心素養	綜-J-A3 因應社會變遷與環境風險，檢核、評估學習及生活計畫，發揮創新思維，運用最佳策略，保護自我與他人。	議 題	學習主題	無
	學習表現	2c-IV-2 有效蒐集、分析及開發各項資源，做出合宜的決定與運用。		實質內涵	無
	學習內容	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。			
學習目標		<ul style="list-style-type: none"> 熟悉烹飪教室或廚房的使用規則、安全注意事項及環境維護。 有效運用廚房常用的器材及用具。 			
教學資源		<p>教師：</p> <ul style="list-style-type: none"> 登記使用烹飪教室。 課本圖片。 記分表。 廚房用具圖片與字卡。 每隊一套白板、白板筆和板擦。 <p>學生：</p> <ul style="list-style-type: none"> 排分隊座位。 到烹飪教室上課。 			

■學習活動設計

活動2 廚具對對碰

第四節 (配合課本第84~87頁)

流程	教學內容及方式
English Opening	(1) Hello! Everyone! (2) It's time for class. (3) Everybody, ready? (4) Let's call a roll.

	<p>(5) Who's absent?</p> <p>(6) Open your book and turn to page eighty-four.</p> <p>(7) I am going to teach you " If a worker wants to do a good job , he must first sharpen his tools."</p>
<p>引起動機 (2分鐘)</p>	<p>教師引言：想要烹調出美味的佳肴，就必須懂得如何使用適當的器具，既所謂的「工欲善其事，必先利其器」。因此，認識廚房器具的使用方法和安全須知十分重要，且在烹製食物時後才能更得心應手。現在市面上有許多方便又有趣的廚房小物，不但可以增添生活樂趣，也是料理食物的好幫手，分隊競賽後各隊將帶來的「廚房小物」進行分享，可加分。</p>
<p>廚具對對碰 (40分鐘)</p>	<p>1. 小隊競賽</p> <p>(1) 教師準備數十種常會用到的廚房用具的圖片與字卡，貼於黑板上，並說明小隊競賽活動的方式與規則。</p> <p>(2) 教師將圖片、字卡全部蓋上，由各隊推派代表上臺輪流翻牌，圖片與字卡對上得1分，能說出其正確用途和安全與維護注意事項可再得2分。 ※教師可針對常使用或特殊的器具，教導學生如何正確使用與操作。</p> <p>(3) 答對的小隊可繼續翻牌，答錯則換下一隊進行猜題。</p> <p>(4) 卡牌都翻完後，統計各小隊的分數。</p> <p>● 1. sharpen 使銳利、尖銳、厲害 2. appliance 器具 3. induction 感應 4. utensil 器具 5. supply 供給</p> <p>● 工欲善其事，必先利其器 If a worker wants to do a good job , he must first sharpen his tools.</p> <p>1. 電器用品 electrical appliances (1) 電磁爐 induction cooker (2) 烤箱 oven (3) 電鍋 electric cooker (4) 氣炸鍋 air fryer (5) 微波爐 micro-wave oven</p> <p>2. 烹調器具 cooking utensils (1) 菜刀 kitchen knife (2) 炒菜鍋 frying pan (3) 飯勺 rice spoon (4) 湯勺 soup spoon (5) 平底鍋 pan (6) 湯鍋 soup pot</p>

	<p>3. 清潔用品 cleaning supplies</p> <p>(1) 菜瓜布 vegetable guabu</p> <p>(2) 洗碗精 dishwasher</p> <p>2. 展示創新廚房小器具</p> <p>(1) 請各小隊輪流在限時之內，再分享與說明上述活動中未出現的廚房用具，或介紹帶來的創新廚房小器具，進行加分題。</p> <p>(2) 各隊介紹時可用實際操作的方式來示範與呈現。</p> <p>(3) 介紹結束後，將分數加計在前一活動的分數中，總分最高的小隊為優勝。</p> <p>3. 教師引導學生思考課本第 85 頁分享與省思內容：認識廚房用具與創新小器具後，如何更有效率的運用在生活中？</p> <p>※學生可能回答</p> <p>A. 我很喜歡同學分享的小粉紅豬分蛋器，很可愛又有趣，下次我和媽媽一起做戚風蛋糕時，它是分開蛋黃、蛋白的好幫手。</p> <p>B. 我覺得黑熊造型的泡茶器很實用，可以送給愛泡茶的爺爺使用。</p> <p>4. 鼓勵學生自由發表。</p>
<p>回饋與統整 (2 分鐘)</p>	<p>教師綜合學生發表內容並補充：想要烹製出美味的佳肴，廚房器具的認識與使用，是作為以後烹飪的基礎，故希望各位將所學的能實際運用在生活中。</p>
<p>廣播站說明 (1 分鐘)</p>	<p>教師提醒：下次上課要進行「食物本色」活動，請各小隊就其分配到的食材類別，蒐集資料或參考課本第 89 頁的資訊補給站，並規畫要報告的內容。</p>