

# 國立花蓮特殊教育學校高職部課程教學活動設計表

設計者：楊擘玟

活動名稱	飲食調理實作-快樂家庭小廚師(居家學習課程)	教材來源	自編
教學日期	110年5月24日(星期一)	教學時間	第5~7節， 每節50分
教學班級	高職部201班	教學者	楊擘玟
基本能力	一、認識食物材料 二、學習簡易的家事烹調 三、養成清潔衛生的觀念		
分段能力指標	教學活動內容		
	教學活動流程		教師指導重點及應注意事項
教學活動流程	對美食的誘惑	※引起動機 1、觀賞美食教學影片介紹美食製作方法	◎學生自由學習
	運用家裡冰箱現有的食材做烹調	※發展活動 1、美食有時來自創意，簡單便宜的食材就可以做出美味的料理。 2、檢視家中冰箱的食材，想一想可以做出甚麼好吃的美食？ (1)米：煮成白飯、稀飯、鹹稀飯、炒飯、烤飯糰、煎飯糰 (2)麵：湯麵、炒麵、煎麵等 (3)麵粉：可做蛋糕、麵包等，另製作萬用餅皮，可包水餃、包子、煎包、春捲等 (4)沙拉：清蔬食材、玉米粒、乾果類、罐頭、海鮮、白肉等 (5)香辛類：蔥、蒜、洋蔥、薑、辣椒等 (6)肉類：煎、炒、烤、燉 (7)調味料：醬油、米酒、胡椒、糖、鹽、蕃茄醬等 3、食材準備好，開始清洗乾淨、學習切菜、分盤，並注意爐火的使用安全。	◎練習操作 ◎解說資料
	體驗小廚師	※綜合活動： 1、利用「快樂家庭小廚師」課文，請家長協助指導學生練習做家事 2、練習課文中之習作單	◎在家練習學習單