



豐丘國小校本課程 實作教師分享

分享人：吳臻育

分享日期：2024.09.02

分享大綱



本次公開觀課
課程設計



實施



效果及省思



教師後續作
為/未來課
程發展

✓ 本次課程的實施方式

01

上一節課，先以繪本導讀的方式，引起學生對紅蘿蔔能製作出什麼口感的蛋糕感到好奇，進而帶領學生學會看食譜，準備製作食物的食材，以及知道料理步驟。

02

在料理製作當天或前一天，讓每個學生負責帶一項食材到學校，培養學生對事情負責的態度。

03

製作料理當天，先讓學生對照帶來的食材和食譜上的材料是否準備齊全，也能順便認識食材，接著按照食譜上每項食材的份量做準備，進而學習用食物秤及量匙測量食物的重量及份數。本次料理的方式是「烤」，也讓學生學習如何使用烤箱料理食物。

04

等待蛋糕烘烤的時間，老師帶學生閱讀「白蘿蔔、紅蘿蔔」這本書，讓學生對蘿蔔這項食材有更進一步的認識。

05

因為烘焙的時間比較長，老師將預先準備好的紅蘿蔔蛋糕，讓學生品嚐，並讓學生上台分享紅蘿蔔蛋糕的口感及感想，當天下午也有讓學生品嚐自己製作的蛋糕。



效果及省思

帶領低年級孩子做食物這件事情其實很不容易，因為他們已經學會的生活技能很少，所以很多操作時的細節，都必須事先在老師的腦海裡排演過，才能讓每個孩子安全的參與食物製作的過程，而不是都看老師操作。

相信透過一次又一次的課程學習食物的製作，師生及同儕之間會越來越有合作的默契，也能繼續嘗試各種不同的料理方式，製作更多美味的食物，讓學生從認識食物到製作食物，進而更愛惜食物。

✓ 課程花絮



一起攪拌麵糊



一起認識食材



一起閱讀書籍

✓ 教師後續作為

1. 完成食物製作後，會在下次課堂上帶領學生回想上次料理食物的步驟，以及這項食物的品嚐心得，還有料理時印象最深刻的事，並記錄在「我的料理日誌」學習單。

2. 請學生想想看還有沒有其他用紅蘿蔔料理的食物，提出並票選出一到兩項他們最想嘗試料理的食物，做為下一次料理課程的發想。

3. 料理的方式，可以直接透過網路影片讓學生學習，或者請學生回家請教家長如何做這項料理，請學生下次上課時來告訴大家，再一起完成並品嚐這些料理。



✓ 未來課程發展



低年級體驗課程

認識食材、調味料及料理方式



中年級延續課程

認識在地食材與料理方式



高年級實踐及創新課程

運用各種食材設計出創意的料理方式



未來必備的生活技能

在學校學習到的生活技能，成為日常生活中最實用且帶得走的生活能力



謝謝聆聽