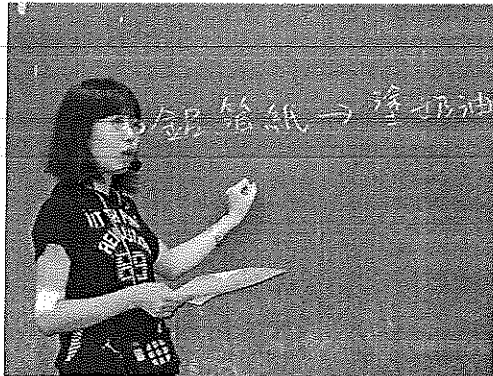
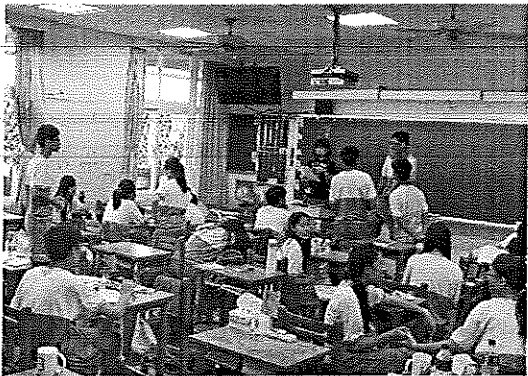
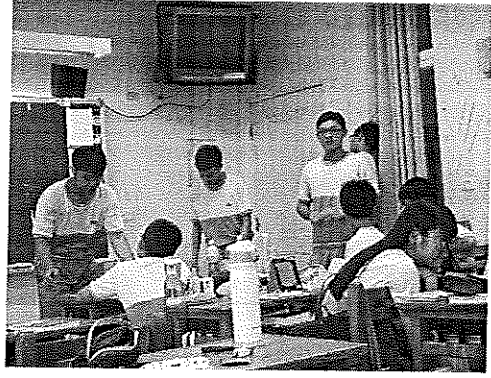
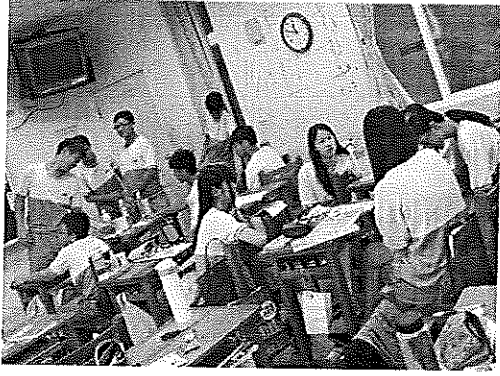


## 家庭教育教案

單元名稱	我們一起去烤肉			
教學實施對象	國中三年級	教學節數	3 節	
學生背景分析	學區內有部分學生為單親或隔代教養的孩子，多數的學生課後便到安親班或補習班，而看電視和上網成了他們的主要娛樂，鮮少有和家人一起進行的戶外休閒活動。			
設計理念	喚醒家長重視和孩子一起學習，並讓孩子從中學會生活管理以及對自己負責任。			
單元目標	讓學生運用個人與家庭資源，設計一份英文的烤肉菜單，學會如何規劃及執行家庭休閒活動。			
適用能力指標	II-1-2-2 瞭解家庭日常消費情形 II-1-2-3 瞭解金錢與物品的價值 II-1-3-1 熟悉如何運用個人與家庭資源 II-1-3-3 瞭解與應用社區資源 II-1-5-2 探索家庭理財知能 II-2-1-1 建立良好的家庭生活習慣 II-2-4-2 規劃並執行家庭休閒活動			
預期目標	1. 能由實際規劃烤肉活動的過程中，學習規劃的能力，並積極參與活動。 2. 學習有計畫性及正確的消費行為。 3. 能提升自我生活管理能力。			
節次(能力指標)	教學內容	時間 (分)	教學資源	評量方式
第一節	一、準備活動：	10		
II-1-2-2	讓學生討論暑假會從事哪些活動。	30	ppt	口頭討論、發表意見
II-1-3-3	二、發展活動： 1. 讓學生討論各種家庭休閒活動。 2. 選擇一項在校可執行的休閒活動，帶入烤肉活動的介紹。			討論發表
II-1-2-3 II-1-3-1	3. 讓學生分組設計一份烤肉計畫		學習單	學習單

<p>II-1-5-2</p>	<p>表，討論烤肉的食譜、工具、預算以及工作分配。</p> <p>4. 巡查各組討論情形，協同學歸納不同的意見與想法。</p> <p>三、綜合活動：</p> <p>1. 總結烤肉需注意事項。</p> <p>2. 請各組回家查資料，完成烤肉計畫表。</p>	<p>5</p>	<p>學習單</p>	<p>態度評定</p> <p>口頭回答</p>
<p>第二、三節</p> <p>II-2-1-1</p> <p>II-2-4-2</p>	<p>一、準備活動：</p> <p>複習烤肉需注意事項。</p> <p>二、發展活動：</p> <p>1. 環境佈置、架設炊具、生火</p> <p>2. 烹調食物</p> <p>3. 分享美食</p> <p>4. 收拾整理</p> <p>三、綜合活動：</p> <p>讓學生分享自己的美食以及烤肉心得。</p>	<p>5</p> <p>75</p> <p>10</p>		<p>口頭評量</p> <p>認真參與活動</p> <p>討論發表</p>
<p>省思與建議</p>	<p>學生相當有參與感，從討論的過程中，也可發現每個家庭不同的飲食習慣以及烹調方式。藉由此活動，讓孩子多加了解家庭的消費行為，並提升自我生活管理能力。</p>			
<p>教學照片</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>			



**THE BARBECUE PLAN** 烤肉計劃表

DATE: 5/29

PLACE: ~~rock~~ stone table

Team	第四隊	
Members	李艾靜. 陳亭廷. 陳心曉. 黃慧文. 鄭荷蓁. 謝毓涵	
Budget (預算)	NT\$ 700	
Tools (用具)	charcoal, BBA grill, fan, 烤肉架, 夾子, 調味料, BBA netting, 木炭, 扇子, 鋁箔紙, 噴水器, 手套, 盤子, 鋁箔紙, 牛油, 鋁箔紙, 噴水器, 手套, 盤子, 牛油	
Menu	Ingredients (材料)	Steps (步驟) for Cooking
1. 土司夾肉片 toast + meat	香腸 Sausage 60 豬肉 pork 200 土司 toast > 3x1	meat + salt (sauce). when it is <u>ripe</u> , put it <u>between</u> two pieces of toast. After it is fully cooked. Roast Sausage until it is <u>ripe</u> are fully cooked.
2. 海鮮 sea food	蛤蜊 clam 50	Put <del>it</del> on the fire until they <u>are</u> ripe, but don't make <del>it</del> too dry. Be aware of the time of roasted cooking.
3. Mushroom 金針菇	菇類 10x2	Put mushrooms <del>in</del> on the aluminum foil, add some water and butter. and
4. 烤玉米 corn	corn 11x2	Spread butter and roast <del>it</del> until they <u>are</u> ripe. are fully cooked.
5.		
Assignments (工作分配)	1. 大廚 (menu 安排菜單及順序): 黃慧文 2. 二廚 (set the table 佈置餐桌): 李艾靜 3. 灶伙 (set the cookers 架設炊具): 鄭荷蓁 4. 火伙 (fire 起火、看火): 陳亭廷 5. 材伙 (charcoal 木炭): 陳心曉 6. 雜伙 (others): 謝毓涵	
Total Expense (總實際支出)	NT\$ 680	