

## 《健康雜菜鍋》教案

教學科目	中國語文
教學課題	設計雜菜鍋食譜
教學對象	高小學生(本校為智障學童特殊學校，而本班學生的中文程度約為一至二年級)
學習目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生能認識食譜的功用及主要組成部分。</li> <li>2. 學生能認識連接詞及從閱讀食譜理解烹調步驟。</li> <li>3. 透過教師的提問、引導及與同儕討論，學生能連繫生活經驗，說出不同類別的食材。</li> <li>4. 學生能使用簡單文字／說話，為雜菜鍋食譜加入食材，並作分享。</li> </ol>
教學時長	60 分鐘
教學資源	簡報、工作紙、食譜書、圖畫紙、實物投影機、顏色筆
共通能力	溝通能力、創造力、慎思明辨能力

時間	教學步驟	所需物資
10'	<p>引起動機：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 與學生回顧說明文的特點。</li> <li>➤ 請學生說出日常生活中不同種類的說明文，如：旅遊導覽、產品說明書、遊戲玩法介紹等。(如學生未能說出，教師可提供一些例子供學生判斷哪些屬於說明文。)</li> <li>➤ 教師拿出食譜書，向學生發問，例子如下： <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 你們知道這本是甚麼書嗎？</li> <li>2. 這本書有甚麼用途？</li> <li>3. 你有看過食譜書嗎？在哪裏看過？</li> </ol> </li> </ul>	簡報、食譜書
10'	<p>發展：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 透過簡報，教師向學生介紹食譜的功用及主要組成部分。</li> <li>➤ 運用真實的食譜作例子，讓學生辨認出哪些內容屬於「準備的食材」，哪些內容屬於「製作步驟」。</li> <li>➤ 過程中，教師可視乎情況向學生發問問題，增加互動，例子如下： <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 這個食譜介紹了甚麼食物的煮食方法？</li> <li>2. 要製作這款食物，我們需要多少種食材？</li> <li>3. 你覺得製作這款食物困難嗎？為甚麼？</li> <li>4. 如果可以再加入一種食材，你想加添甚麼？</li> </ol> </li> </ul>	簡報、食譜書

35'	<p>學生討論及創作：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 教師以簡報及工作紙引導，介紹「設計雜菜鍋食譜」活動，並展示不同圖片，讓學生對雜菜鍋及不同食材有基本概念。</li> <li>➤ 請學生以小組形式，討論不同適合放進雜菜鍋的食材和份量，寫(或繪畫)在圖畫紙上。</li> <li>➤ 學生在討論時若只能口述或畫圖，未能正確書寫，教師可提供協助。而如果學生對掌握食材份量有困難，教師亦可即時解釋及指導。</li> <li>➤ 教師派發工作紙，讓每位學生自行創作雜菜鍋的食材，並把內容繪畫出來。學生可按先前討論的內容設計或自行構思，教師適時提供協助。</li> <li>➤ 完成後，教師鼓勵學生運用實物投影機展示作品，向全班分享，互相欣賞。</li> <li>➤ 如時間許可，教師可以讓學生投票他們最喜歡的食材，板書相關詞語，再全班朗讀。</li> </ul>	簡報、工作紙、圖畫紙、實物投影機、顏色筆
5'	<p>總結：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 重溫本節課堂重點。</li> <li>➤ 向學生預告在之後的課節將進行製作雜菜鍋活動，並學習連接詞及閱讀烹調步驟。</li> </ul>	—