

[BMKMS]EdUHK QTN-T project 2022-2023 “STEAM Education with Self-directed Learning and Progressive Development in Problem-solving”

香港耀能協會羅怡基紀念學校

2022-2023 年度

第一、二組 STEM 課程

教學計劃-製作飯團

教師：黃志良老師

日期：2023 年 4 月 28 日

學習目標：1.指出水份的多少對白飯質感的影響

2.製作飯團

學生人數：8 人

教學時間：1 小時

已有知識：煮飯的步驟

| 時間 | 活動 | 提問 | 物資 |
|-------|---------------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| 5mins | 課堂重溫： 把米和水煮成白飯的步驟 | | RainbowStar |
| 5mins | 探究活動-測試 引入 把學生分成 3 組 | 用 1 杯米和多少水 才可煮出白飯？ | |
| 5mins | <u>第 1 組製作白飯：</u> 1 杯米和半杯水 | | 飯煲 x1 量杯 x2 米 x1 杯 水 x 半杯 |
| 5mins | <u>第 2 組製作白飯：</u> 1 杯米和 1 杯水 | | 飯煲 x1 量杯 x2 米 x1 杯 水 x1 杯 |
| 5mins | <u>第 3 組製作白飯：</u> 1 杯米和 3 杯水 | | 飯煲 x1 量杯 x4 米 x1 杯 水 x3 杯 |
| 5mins | 探究活動-預測 | 你認為第一（二、三）組的飯煲會煮 | RainbowStar |

| | | | |
|--------|--|---|--|
| | | 出甚麼？ A.飯蕉 B.白飯 C.白粥 | |
| 5mins | 探究活動-測試結果 | 觀察每組的結果， 在 iPad 上輸入答 案 | RainbowStar 預先煮好的： 飯蕉 x1 袋 白飯 x1 袋 白粥 x1 袋 |
| 5mins | 探究活動-發現部分 | 摸一摸每組的結 果，當用越多水煲 飯，飯的質感會越 軟還是越硬？ | RainbowStar 預先煮好的： 飯蕉 x1 袋 白飯 x1 袋 白粥 x1 袋 |
| 5mins | 討論 | 你認為用哪個份 量的米和水最適 合製作飯團？ | RainbowStar |
| 10mins | 製作飯團 1. 把飯放入模具中 2. 把模具用蓋關好 3. 從模具中取出白飯 4. 加入紫茶 | | 流程圖 飯 x1 袋 飯團模具 x1 紫菜 x1 塊 |
| 5mins | 總結 1. 當用越多水煲飯，飯的 質感會越軟 2. 用 1 杯米和 1 杯水便可 煮出適合製作飯團的白 飯 | 1. 用越多水煲 飯，飯的質感 會越軟還是越 硬？ 2. 要煮出適合製 作飯團的白 飯，要用 1 杯 米和多少米 水？ | |