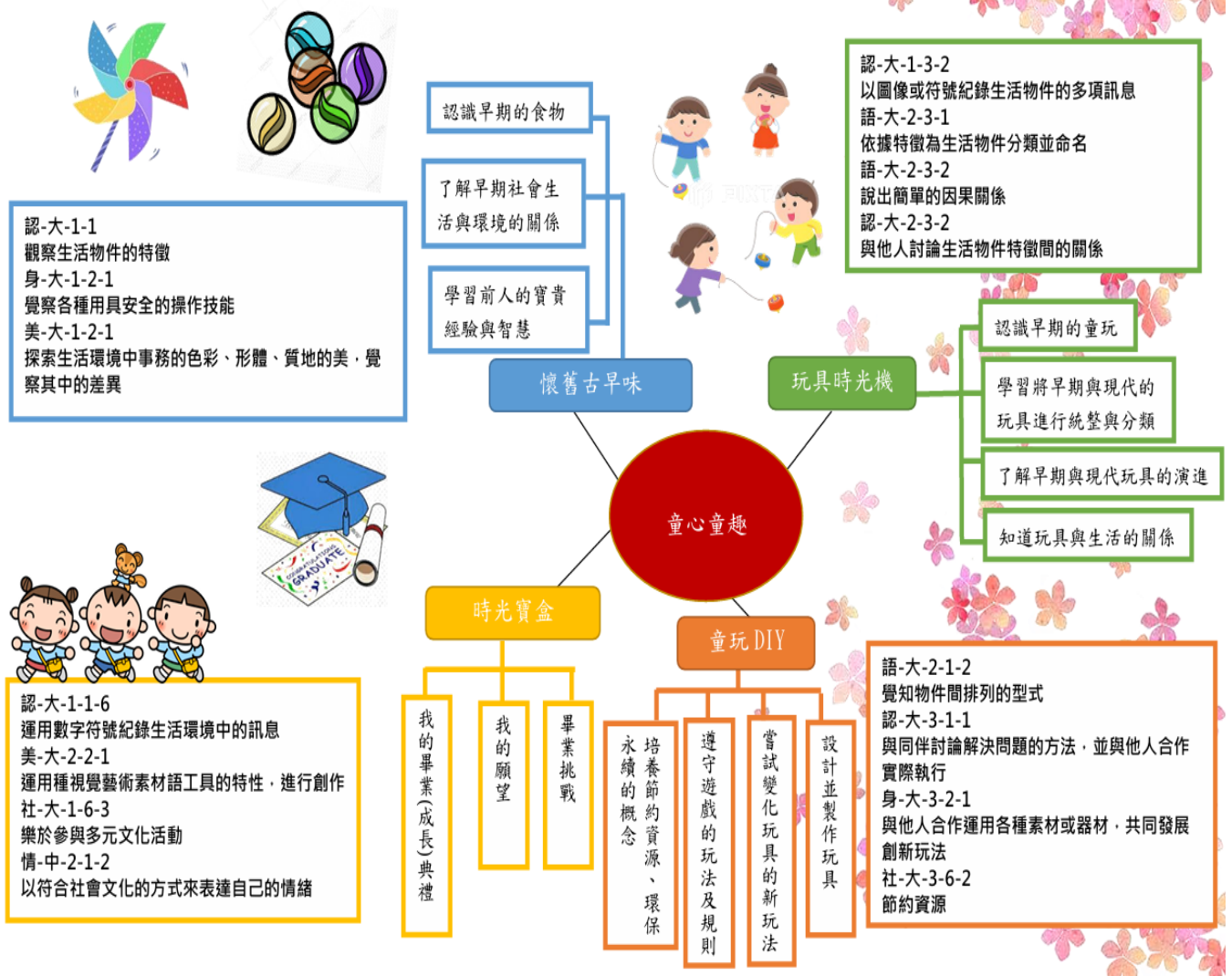


桃園市 STEAM 課程計畫

一、課程網絡圖



二、活動計畫表

幼兒年齡層／班別：混齡班		教學者姓名：鄧琬蓉、詹宛婷、江孟諸
主題名稱：童心童趣		
活動名稱：麥餅變厚了		
學習指標： 身-中大-1-2-1 覺察各種用具安全的操作技能 美-中大-2-2-1 運用各種素材與工具，進行創作 認-大-1-1-5 運用身邊物件為單位測量文化產物特徵的訊息 語-小大中-2-2-3 在團體互動情境中參與討論		
教學日期： 113.03.25 -113-03.29	教學過程： 一、引起動機 (一) 在過去幾週的實作中，幼兒發現製作的麥餅皮比外面賣的還要薄很多。 (二) 幼生們討論並嘗試不同將麥餅增厚的方法： 1. 祈祈認為直接將麥餅對折就可以變厚，昀瑾認為老闆賣的沒有對折就比我們的還要厚了，這個方法不可行。 2. 芮婕建議可以把配方加量就變厚，加量後發現(1)麥餅太重變得不好煎(2)不像外面的麥餅那樣蓬鬆。 3. 昀瑾發現語文區繪本《香噴噴的麵粉》有讓麵粉蓬鬆起來的方法－酵母粉 二、發展活動 (一)運用酵母粉影片介紹製作糕點過程中常使用到的酵母粉的功用。 (二)分別使用 150g 的麵粉及水，再將麵糊分成兩份，一份加入酵母粉進行發酵約 30 分鐘，一份則未加入酵母粉，同時引導幼兒利用視覺、嗅覺比較兩組麵糊，並說出自己的觀察發現。接著進行煎製麥餅，讓幼兒猜猜看會有什麼不同呢？ (三)兩組的麥餅起鍋後平置在鐵盤上，引導幼兒觀察並使用直尺測量，兩組的麥餅高度有差別嗎？ 三、綜合活動 (一)品嚐兩組麥餅的味道及口感，幼生發現酵母粉的味道太重了。 (二)引導幼兒思考並紀錄可以如何調整麵糊及酵母粉的比例。	教學資源： 麵粉、水、糖、酵母粉、煎烤盤、直尺、盤子

PS 內容以簡案方式呈現，自由增列項目