

## 110 學年度親子共學『饗宴』創學習活動教案

計畫名稱	親子共學『饗宴』創學習活動		料理名稱	手做餅乾
實施地點	食農樂活教室			
計畫內容	活動時間	辦理日期/星期	辦理時間	預計參與家庭；人數(至少 10 組家庭)
		110 年 10 月 8 日(五)	下午 6:30~8:30	<u>10</u> 組； <u>30</u> 人
計畫內容或流程	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 由講師講解如何攪拌麵粉和其他的乾料食材，其混和的比例是多少。</li> <li>2. 由講師示範如何將攪拌好的麵粉與食材加入水後揉成麵糰。</li> <li>3. 將揉好的麵糰切出適當的大小後靜置發酵待用。</li> <li>4. 講師提醒學員前面過程中的訣竅及該注意的事項。</li> <li>5. 將切好的麵糰朔形後準備送入烤箱。</li> <li>6. 烤箱達預熱溫度後，將麵團送入烤箱，設定好時間和溫度，等時間到後餅乾完成了。</li> <li>7. 待餅乾出爐後溫度稍降低大家就可以一起享用好吃的手做餅乾。</li> </ol>			
預期成效	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可以推廣本校的食農校本課程(餅乾中可加入本校種植的香草植物或是其他食材)。</li> <li>2. 教導學生在家也可以自己動手做的簡單烘焙。</li> <li>3. 增進親子互動，培養溫馨的親子關係，營造幸福家庭。</li> <li>4. 增進學生家庭教育的基本能力。</li> </ol>			



親子共學『饗宴』創學習活動成果



親子共學『饗宴』創學習活動成果