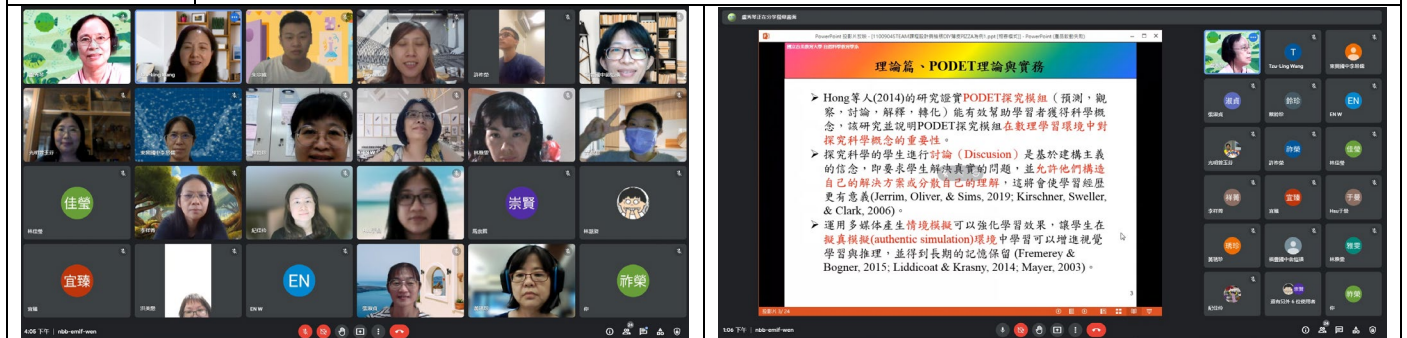
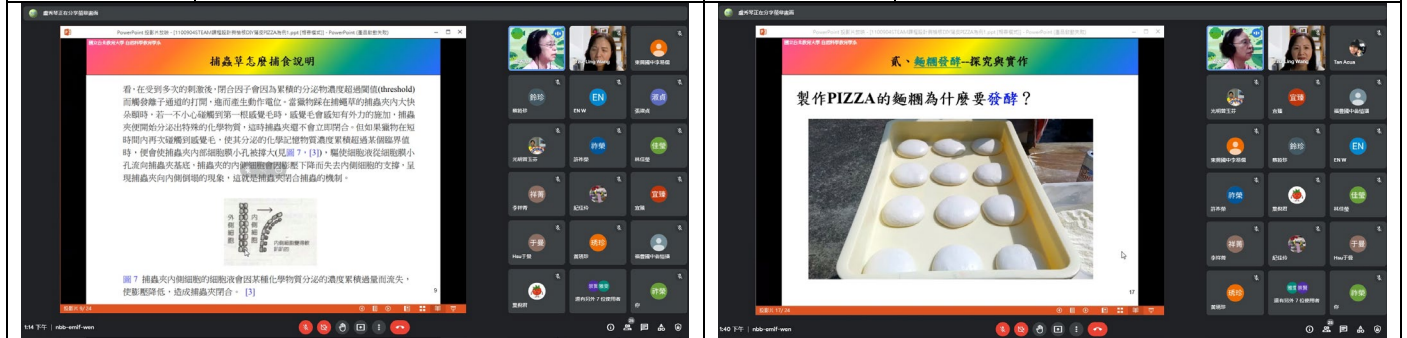


STEM 課程設計工作坊

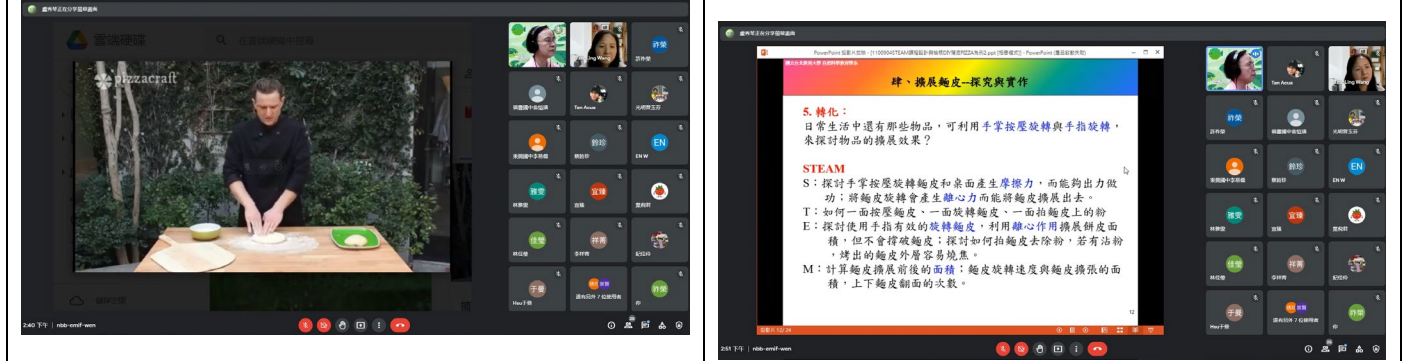
舉辦地點	Google meet 線上視訊會議	參與成員	國中小教師與師培生
活動名稱	STEM 課程設計工作坊--- STEM 課程設計與檢核~DIY 薄餅 PIZZA」為例	日期時間	110/9/4
演講者	盧秀琴教授	參與人數	男：3 女：21，共 24 人
主持人	王姿陵教授		
活動說明	本次工作坊主題以探究與實作為演講主題，示範 STEM 課程的設計與檢核。過程中講師以 DIY 薄餅 PIZZA 課程為討論主題，思考教學過程要如何以學生為出發點，發想出每個思考環節以及探究的可能方向。本活動也有安排時間讓聽者們討論以及發問以確保每位學員在線上課的學習品質。		



說明	全體研習成員與教授的線上合照	說明	討論此次研習的背景知識 --PODET 探究模組
----	----------------	----	-----------------------------



說明	進行既有探究課程的演示	說明	PIZZA 探究與實作的探究主題設定
----	-------------	----	--------------------



說明	運用多媒體(比如影片)來強化	說明	盧教授示範如何運用 STEAM 核心
----	----------------	----	--------------------

學生的學習效果


概念來帶領探究過程

伍、抹醬-探究與實作

1. 預測：
使用湯匙抹醬，要怎麼抹醬才能均勻又快速？

2. 實作/觀察：

- (1) 使用湯匙抹醬，從內往外螺旋狀的塗抹
- (2) 使用湯匙抹醬，從外往內螺旋狀的塗抹
- (3) 使用湯匙抹醬，從一邊往另一邊有順序的塗抹



說明

PIZZA 製作過程的抹醬方式探究

捌、披薩滾輪切刀-探究與實作

3. 討論：

- (1) 有「滾輪切刀」適合切怎樣的披薩？
- (2) 有「剪刀型披薩刀」適合切怎樣的披薩？
- (3) 有「半月型」刀適合切怎樣的披薩？
- (4) 要如何選擇和使用呢？



4. 解釋：

- (1) 不鏽鋼材質所製的滾輪切刀，既鋒利又省力，不容易吸附食材的氣味或色漬，最常被使用。
- (2) 「半月型刀」使用時只要左右搖擺刀刀，即可完成披薩切割，這種披薩刀也很適合用來切了食材，比起一般家刀，只需少許力道就能輕鬆並迅速完成切割動作。
- (3) 拿握披薩刀時，必須讓刀刀保持直立狀態，避免歪斜，滑動切割起來就會輕鬆許多。

說明

PIZZA 切片刀具的選擇探究