

工作紙一

1.

a. 你認為預備一頓晚餐，需要考慮哪些因素？

☐	☐	☐
☐	☐	☐
☐	☐	☐
☐	☐	☐

b. 在你列出的因素中，你認為哪些與數學相關？

請在那些項目旁的○內加✓。

c. 在已加✓的因素中，你認為哪些於晚餐的開支有關？列出其中 2-3 項。

d. 在這 2-3 項因素中，你認為哪個最影響的因素？哪些是相對次要的因素？

2. 如要計算一頓晚餐的開支，參考剛才的考慮因素。
有哪些假設可以幫助我們計算結果？

工作紙二

1. 根據工作紙一的考慮因素，你打算預備多少人份量的晚餐？
你想晚餐吃甚麼？
(可列出食材、或寫出菜式名稱)

參考資料：常見的家常菜式

肉類	魚蝦海鮮	蔬菜
豉汁蒸排骨 番茄炒蛋 涼瓜炒牛肉 咕嚕肉 梅菜扣肉	清蒸魚 豉椒炒蜆 白灼蝦	蒜蓉炒菜心 上湯浸菜 蠔油生菜

2. 在表格列出需要的食材及份量：

使用 AI 小錦囊：

- 留意給予 AI 的指令是否清晰，包括場景、人數、所需食材或菜式、問題、回答要求、用什麼單位回答
- 可參考以下指令：
「我正在為_____人準備晚餐，想煮一份_____。請告訴我大約需要多少_____的食材？請以列表形式回答。」
- 留意 AI 的回答是否合理

例子：

我正在為 3 人準備晚餐，想煮一份番茄炒蛋。請告訴我大約需要多少重量的食材？請以列表形式回答。

結果：

項目	食材	需要的重量
a.	番茄	約 300 克 (約 2-3 個中型番茄)
b.	雞蛋	4 隻
c.	蔥花	10 克
d.	糖	1 茶匙
e.	鹽：	半茶匙
f.	食用油	2 湯匙
g.		

思考問題：

1. 食材可以是一件件售賣，也有是一個包裝售賣。上述的材料屬於哪一種售賣方式？
2. 調味料的費用是否需計算在晚餐的洗費中？

看過例子後，由你來試試：

項目	食材	需要的重量
a.		
b.		
c.		
d.		
e.		
f.		
g.		

3. 在網上商店/網上超級市場，找出食材的價格

項目	食材名稱	單包重量 (g 或 kg)	單包價錢	需要購買數量
a.				
b.				
c.				
d.				
e.				

**檢查一下，是否已列出所有需要購買的食材？

4. 計算一下，購買這頓晚餐的食材，共需多少元？

5. 包裝份量與所需份量不一定相同，應怎樣買？你會怎樣做？

6. 你預計會有食材用剩嗎？用剩了甚麼？你會怎樣處理用剩的食材？

工作紙三

1. 記錄同學的意見：



2. 記錄家人的意見：



3. 根據計算結果、同學的意見和家人的意見，你會如何修改模型？（例如：更改菜式、增刪食材、修改份量等。或者以下情景：某成員不吃其中一些菜式，是否仍需預備家人人數份量的食材？）



4. 算一算，修改模型後，購買這頓晚餐的食材，共需多少元？



5. 你認為原本的模型和修改後的模型，哪一個較好？為甚麼？
（可從價錢、菜式、份量等方面作出比較）
