

## 參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

109 學年度嘉義縣東石國民中學 **七年級** **第一二學期** **彈性學習課程** **烹飪社** 教學計畫表 設計者： 江翠琴 (新課綱) (表十三之一)

### 一、課程四類規範(一類請填一張)

- 統整性課程 ( 主題  專題  議題探究)
- 社團活動與技藝課程 ( 社團活動  技藝課程)
- 特殊需求領域課程  
其他類： 藝術才能班及體育班專門課程
- 其他類課程

本土語文/新住民語文  服務學習  戶外教育  班際或校際交流  自治活動  班級輔導  學生自主學習  領域補救教學

### 二、本課程每週學習節數：1 節

### 三、本教育階段總綱核心素養：

A1 身心素質與自我精進  A2 系統思考與解決問題  A3 規劃執行與創新應變  B1 符號運用與溝通表達  B2 科技資訊與媒體素養  
 B3 藝術涵養與美感素養  C1 道德實踐與公民意識  C2 人際關係與團隊合作  C3 多元文化與國際理解給選項

### 四、課程目標：

### 五、融入領域或重大議題：

- (一) 融入領域： 國語文  英語文  本土語  數學  社會  自然科學  藝術  綜合活動  健康與體育  生活課程  科技
- (二) 重大議題： 性別平等教育  人權教育  環境教育  海洋教育  品德教育  生命教育  法治教育  
 科技教育  資訊教育  能源教育  安全教育  防災教育  閱讀素養  多元文化教育  
 生涯規劃教育  家庭教育  原住民教育  戶外教育  國際教育

### 六、本學期課程內涵：

週次	起訖日期	單元/主題名稱	學習內容	學習表現	學習目標	學習活動	評量方式	教學資源/自編自選教材或學習單
一	08/31~09/06	認識廚房、分組、選小組長	認識廚房工具擺放位 如何清洗、規位 瓦斯使用、安全事項	1. 知道廚房工具擺放位置 2. 能將工具歸位 3. 能安全使用瓦斯	4. 安全使用廚房整理歸位 5. 學會整理	分組認識廚房 分組清洗規位	老師檢查 評分	學習單
二	09/07~09/13	水果冰沙DIY	1. 認識水果的產季 2. 如何選擇優質水果 3. 水果冰沙實做 4. 學習	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	1. 學會水果的挑選及水果冰沙的製作方法 2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能	切水果做冰沙	上台報告 分享美味的冰沙 各組評分	學習單

			閱讀製作食譜		成為健康幸福的樂活飲食生活達人。 3. 5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理			
三	09/14~09/20	水果冰沙DIY	1. 認識水果的產季 2. 如何選擇優質水果 3. 水果冰沙實做 4. 學習閱讀製作食譜	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	1. 學會水果的挑選及水果冰沙的製作方法 2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人	切水果做冰沙	上台報告 分享美味的冰沙 各組評分	學習單

					<p>人。</p> <p>3. 5-1-3 學習 食材的挑選 與成熟度的 判斷</p> <p>5-1-4 學習 如何將自己 種的食材變 成健康 美 味料理*</p>			
四	09/21~09/27	玫瑰鐵蛋 DIY	<p>1. 蛋的 挑選</p> <p>2. 玫瑰 鐵蛋 DIY</p> <p>3. 學習 閱讀製 作食譜</p>	<p>1. 能依 食譜配 製材料</p> <p>2. 能依 製作流 程完成 作品</p> <p>3. 能整 理歸位 用具</p>	<p>1. 學會蛋的挑 選及玫瑰鐵 蛋的製作方 法</p> <p>2. 可以拉近學 生與食物、 農業、自然 及土地的關 係，讓每一 位學生都能 成為健康幸 福的樂活飲 食生活達 人。</p>	煮蛋、剝蛋 殼	上台報告 分享美味的玫 瑰鐵蛋各組評 分	學習單
五	09/28~10/04	玫瑰鐵蛋 DIY	<p>1. 蛋的 挑選</p>	<p>1. 能依 食譜配</p>	<p>1. 學會蛋的挑 選及玫瑰鐵</p>	煮蛋、剝蛋 殼	上台報告 分享美味的玫	學習單

			<p>2. 玫瑰鐵蛋 DIY</p> <p>3. 學習閱讀製作食譜</p>	<p>製材料</p> <p>2. 能依製作流程完成作品</p> <p>3. 能整理歸位用具</p>	<p>蛋的製作方法</p> <p>2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人。</p>		<p>瑰鐵蛋各組評分</p>	
六	10/05~10/11	香草妙用	<p>1. 香草對身體的好處</p> <p>2. 泡出好喝的香草茶</p> <p>3. 學習閱讀製作食譜</p>	<p>1. 能依食譜配製材料</p> <p>2. 能依製作流程完成作品</p> <p>3. 能整理歸位用具</p>	<p>1. 學會泡出好喝的香草茶做法</p> <p>2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人。</p> <p>3. 5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷</p>	泡香草茶	<p>上台報告</p> <p>分享美味的香草茶</p> <p>各組評分</p>	學習單

					5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理			
七	10/12~10/18	段考週						
八	10/19~10/25	愛之味脆瓜 DIY	1. 小黃瓜對身體的好處 2. 做出美味的愛之味脆瓜 3. 學習閱讀製作食譜	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	1. 學會做出美味的愛之味脆瓜做法 2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人。 3. 5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理	切工 調味 烹煮 裝瓶	上台報告 分享美味的愛之味脆瓜 各組評分	學習單
九	10/26~11/01	愛之味脆瓜 DIY	1. 小黃瓜對身體的好	1. 能依食譜配製材料	1. 學會做出美味的愛之味脆瓜做法	切工 調味 烹煮	上台報告 分享美味的愛之味脆瓜	學習單

			<p>處</p> <p>2. 做出美味的愛之味脆瓜</p> <p>3. 學習閱讀製作食譜</p>	<p>2. 能依製作流程完成作品</p> <p>3. 能整理歸位用具</p>	<p>2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人。</p> <p>3. 5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷</p> <p>5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理</p>	裝瓶	各組評分	
十	11/02~11/08	紫雲膏 DIY	<p>1. 紫雲膏的妙用</p> <p>2. 做出紫雲膏</p> <p>3. 學習閱讀製作食譜</p>	<p>1. 能依食譜配製材料</p> <p>2. 能依製作流程完成作品</p> <p>3. 能整理歸位</p>	<p>1. 學會做出紫雲膏做法</p> <p>2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健</p>	炮製藥膏	<p>上台報告</p> <p>分享實用的紫雲膏</p> <p>各組評分</p>	學習單

				用具	康幸福的樂活飲食生活達人。			
十一	11/09~11/15	紫雲膏 DIY	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 紫雲膏的妙用</li> <li>2. 做出紫雲膏</li> <li>3. 學習閱讀製作食譜</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能依食譜配製材料</li> <li>2. 能依製作流程完成作品</li> <li>3. 能整理歸位用具</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學會做出紫雲膏做法</li> <li>2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人。</li> </ol>	炮製藥膏	上台報告 分享實用的紫雲膏 各組評分	學習單
十二	11/16~11/22	棒棒糖 DIY	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 做出棒棒糖</li> <li>2. 學習閱讀製作食譜</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能依食譜配製材料</li> <li>2. 能依製作流程完成作品</li> <li>3. 能整理歸位用具</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學會做出棒棒糖做法</li> <li>2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人。</li> </ol>	剪下糯米紙型 溶糖 包裝	上台報告 分享美味的棒棒糖 各組評分	學習單



十三	11/23~11/29	棒棒糖 DIY	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 做出棒棒糖</li> <li>2. 學習閱讀製作食譜</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能依食譜配製材料</li> <li>2. 能依製作流程完成作品</li> <li>3. 能整理歸位用具</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學會做出棒棒糖做法</li> <li>2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人。</li> </ol>	剪下糯米紙型 溶糖包裝	上台報告 分享美味的棒棒糖 各組評分	學習單
十四	11/30~12/06	楊枝甘露 DIY	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 做出楊枝甘露</li> <li>2. 學習閱讀製作食譜</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能依食譜配製材料</li> <li>2. 能依製作流程完成作品</li> <li>3. 能整理歸位用具</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學會做出楊枝甘露做法</li> <li>2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人。</li> <li>3. 5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷</li> <li>5-1-4 學習如何將自己種的</li> </ol>	西米露處理 芒果處理 柚子處理 組合	上台報告 分享美味的楊枝甘露 各組評分	學習單

					食材變成健康美味料理			
十五	12/07~12/13	楊枝甘露 DIY	1. 做出楊枝甘露 2. 學習閱讀製作食譜	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	1. 學會做出楊枝甘露做法 2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人。 3. 5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理	西米露處理 芒果處理 柚子處理 組合	上台報告 分享美味的楊枝甘露 各組評分	學習單
十六	12/14~12/20	蛋餅 DIY	1. 做出蛋餅 2. 學習閱讀製作食譜	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品	1. 學會蛋餅做法 2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成	麵粉處理 蛋液處理 煎蛋餅	上台報告 分享美味的蛋餅 各組評分	學習單

				3. 能整理歸位用具	為健康幸福的樂活飲食生活達人。			
十七	12/21~12/27	蛋餅 DIY	1. 做出蛋餅 2. 學習閱讀製作食譜	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	1. 學會蛋餅做法 2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人。	麵粉處理 蛋液處理 煎蛋餅	上台報告 分享美味的蛋餅 各組評分	學習單
十八	12/28~01/03	果醬 DIY	1. 做出果醬 2. 學習閱讀製作食譜	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	1. 學會果醬做法 2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人。 3. 5-1-3 學習	水果處理 果醬熬煮	上台報告 分享美味的果醬 各組評分	學習單

					食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理			
十九	01/04~01/10	果醬 DIY	3. 做出果醬 4. 學習閱讀製作食譜	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	1. 學會果醬做法 2. 可以拉近學生與食物、農業、自然及土地的關係，讓每一位學生都能成為健康幸福的樂活飲食生活達人。 3. 5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理	水果處理 果醬熬煮	上台報告 分享美味的果醬 各組評分	學習單
廿	01/11~01/17	水果大福 DIY	1. 做出水果大福	1. 能依食譜配製材料	1. 學會水果大福做法 2. 可以拉近學	外皮處理 內餡處理 組合	上台報告 分享美味的水果大福	學習單

			2. 學習 閱讀 製作 食譜	2. 能依 製作流 程完成 作品 3. 能整 理歸位 用具	生與食物、農 業、自然及土地 的關係，讓每一 位學生都能成 為健康幸福的 樂活飲食生活 達人 3. 5-1-3 學習 食材的挑選與 成熟度的判斷 5-1-4 學習如 何將自己種的 食材變成健康 美味料理	包裝	各組評分	
廿一	01/18~01/24	段考週						
<b>特教需求學生</b>  <b>課程調整</b>		※身心障礙類學生： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有-智能障礙(1)人、學習障礙(7)人、情緒障礙( )人、自閉症( )人、(自行填入類型/人數) ※資賦優異學生： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有- (自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人) ※課程調整建議(特教老師填寫)： 1. 小組教學時，安排 1-2 位友善同儕，協助特殊生完成相關學習單與活動。 2. 調整學習內容與評量方式：依據特殊生的識字量、繪圖能力、口語表達能力，適時地調整學習單，例如： 名人傳記能改閱讀繪本或影片；減少開放式的問題，以選擇或檢核為方式。						

3. 課程中給予多元的提示方式，例如：示範、視覺提示、具體且直接的指令…等。
4. 課前能事先預告課程內容、活動流程，並調整課程節奏，讓特殊生有預備心情，以減少焦慮等負面情緒。

特教老師簽名：張苑玲

普教老師簽名：江翠琴

註 1：請分別列出七、八年級第一學期及第二學期彈性課程之教學計畫表。

註 2：藝術才能班請於表件中加入「課程目標/學習構面」項目，該項目內容含創作與展演、知識與概念、藝術與文化、藝術與生活、藝術專題，共計 5 面向。

註 3：起迄日期可依疫情或實際需要彈性調整。

週次	起訖日期	單元/主題名稱	學習內容	學習表現	學習目標	學習活動	評量方式	教學資源/自編自選教材或學習單
一	2/10-2/14	台式泡菜 DIY	1. 學習做出台式泡菜 2. 學習採購蔬菜 3. 學習	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理* 學會台式泡菜	高麗菜處理 醬汁處理 裝瓶	上台報告 分享美味的台式泡菜 各組評分	學習單

			閱讀 製作 食譜		做法			
二	2/17-2/21	台式泡菜 DIY	1. 學習 做出 台式 泡菜 2. 學習採 購蔬菜 3. 學習閱 讀製作食 譜	1. 能依食 譜配製材 料 2. 能依製 作流程完 成作品 3. 能整理 歸位用具	5-1-3 學習食 材的挑選與成 熟度的判斷 5-1-4 學習如 何將自己種的 食材變成健康 美味料理* 學會台式泡菜 做法	高麗菜處 理 醬汁處理 裝瓶	上台報告 分享美味的台 式泡菜 各組評分	學習單
三	2/24-2/28	韓式泡菜 DIY	1. 學習 做出 韓式 泡菜 2. 學習採 購蔬菜 3. 學習閱 讀製作食 譜	1. 能依食 譜配製材 料 2. 能依製 作流程完 成作品 3. 能整理 歸位用具	5-1-3 學習食 材的挑選與成 熟度的判斷 5-1-4 學習如 何將自己種的 食材變成健康 美味料理* 學會韓式泡菜 做法	大白菜處 理 醬汁處理 裝瓶	上台報告 分享美味的韓 式泡菜 各組評分	學習單
四	3/2-3/6	韓式泡菜 DIY	2. 學習 做出 韓式	1. 能依食 譜配製材 料	5-1-3 學習食 材的挑選與成 熟度的判斷	大白菜處 理 醬汁處理	上台報告 分享美味的韓 式泡菜	學習單

			3. 學習閱讀製作食譜 泡菜	2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理* 學會韓式泡菜做法	裝瓶	各組評分	
五	3/9-3/13	芋頭西米露 DIY	1. 學習做出芋頭西米露 2. 學習採購蔬菜 3. 學習閱讀製作食譜	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理* 學會芋頭西米露做法	西米露煮法 芋頭泥煮法 組合	上台報告 分享美味的芋頭西米露 各組評分	學習單
六	3/16-3/20	芋頭西米露 DIY	1. 學習做出芋頭西米露 2. 學習採購蔬菜 3. 學習閱讀製作食譜	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理* 學會芋頭西米露做法	西米露煮法 芋頭泥煮法 組合	上台報告 分享美味的芋頭西米露 各組評分	學習單



七	3/23-3/27	段考週						
八	3/30-4/3	盆栽奶酪 DIY	1. 學習鮮奶油、牛奶的挑選 2. 學習糖的選擇 3. 學習盆栽奶酪 DIY 4. 學習閱讀製作食譜	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理* 學會鮮奶油、牛奶的挑選及盆栽奶酪的製作方法	煮糖、鮮奶油、牛奶組合盆栽奶酪	上台報告 分享美味的盆栽奶酪 各組評分	學習單
九	4/6-4/10	盆栽奶酪 DIY	1. 學習鮮奶油、牛奶的挑選 2. 學習糖的選擇 3. 盆栽奶酪 DIY 4. 學習閱讀製作食譜	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理* 學會鮮奶油、牛奶的挑選及盆栽奶酪的製作方法	煮糖、鮮奶油、牛奶組合盆栽奶酪	上台報告 分享美味的盆栽奶酪 各組評分	學習單
十	4/13-4/17	玉子燒 DIY	1. 學習	1. 能依食	5-1-3 學習食	蛋液處理	上台報告	學習單

			做出 玉子 燒 2. 學習 閱讀 製作 食譜	譜配製材 料 2. 能依製 作流程完 成作品 3. 能整理 歸位用具	材的挑選與成 熟度的判斷 5-1-4 學習如 何將自己種的 食材變成健康 美味料理* 學會玉子燒做 法	煎玉子燒	分享美味的玉 子燒 各組評分	
十一	4/20-4/24	玉子燒 DIY	3. 學習 做出 玉子 燒 4. 學習 閱讀 製作 食譜	1. 能依食 譜配製材 料 2. 能依製 作流程完 成作品 3. 能整理 歸位用具	5-1-3 學習食 材的挑選與成 熟度的判斷 5-1-4 學習如 何將自己種的 食材變成健康 美味料理* 學會玉子燒做 法	蛋液處理 煎玉子燒	上台報告 分享美味的玉 子燒 各組評分	學習單
十二	4/27-5/1	洪瑞珍三明治 DIY	1. 學習 做出 洪瑞 珍三 明治 DIY 2. 學習	1. 能依食 譜配製材 料 2. 能依製 作流程完 成作品 3. 能整理	5-1-3 學習食 材的挑選與成 熟度的判斷 5-1-4 學習如 何將自己種的 食材變成健康 美味料理*	沙拉醬製 作 煎蛋 煎火腿 組裝三明 治	上台報告 分享美味的洪 瑞珍三明治 各組評分	學習單

			閱讀 製作 食譜	歸位用具	學會做出洪瑞珍三明治做法			
十三	5/4-5/8	洪瑞珍三明治 DIY	1. 學習 做出洪瑞珍三明治 DIY 2. 學習閱讀製作食譜	1. 能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理* 學會做出洪瑞珍三明治做法	沙拉醬製作 煎蛋 煎火腿 組裝三明治	上台報告 分享美味的洪瑞珍三明治 各組評分	學習單
十四	5/11-5/15	段考週						
十五	5/18-5/22	豆腐乳 DIY	1. 學習 豆腐乳對身體的好處 2. 學習 做出不發霉的豆腐乳 3. 學習 閱讀製作食譜	能依食譜配製材料 2. 能依製作流程完成作品 3. 能整理歸位用具	5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理* 學會豆腐乳製作方法	川燙豆腐胚 糖酒混合裝瓶	上台報告 分享美味的豆腐乳 各組評分	學習單

十六	5/25-5/29	豆腐乳 DIY	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習豆腐乳對身體的好處</li> <li>2. 學習做出不發霉的豆腐乳</li> <li>3. 學習閱讀製作食譜</li> </ol>	<p>能依食譜配製材料</p> <p>2. 能依製作流程完成作品</p> <p>3. 能整理歸位用具</p>	<p>5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷</p> <p>5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理*</p> <p>學會豆腐乳製作方法</p>	<p>川燙豆腐胚</p> <p>糖酒混合裝瓶</p>	<p>上台報告</p> <p>分享美味的豆腐乳</p> <p>各組評分</p>	學習單
十七	6/1-6/5	左手香膏 DIY	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習左手香對身體的好處</li> <li>2. 學習做出好用的左手香膏</li> <li>3. 學習閱讀製作食譜</li> </ol>	<p>能依食譜配製材料</p> <p>2. 能依製作流程完成作品</p> <p>3. 能整理歸位用具</p>	<p>5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷</p> <p>5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理*</p> <p>學會做出好用的左手香膏做法</p>	<p>炮製藥膏</p>	<p>上台報告</p> <p>分享實用的左手香膏</p> <p>各組評分</p>	學習單
十八	6/8-6/12	左手香膏 DIY	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習左手香對身體的好處</li> </ol>	<p>能依食譜配製材料</p> <p>2. 能依製作流程完</p>	<p>5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷</p> <p>5-1-4 學習如</p>	<p>炮製藥膏</p>	<p>上台報告</p> <p>分享實用的左手香膏</p> <p>各組評分</p>	學習單

			<p>2. 學習 做出好用的左手香膏</p> <p>3. 學習 閱讀製作食譜</p>	<p>成作品</p> <p>3. 能整理歸位用具</p>	<p>何將自己種的食材變成健康美味料理*</p> <p>學會做出好用的左手香膏做法</p>			
十九	6/15-6/19	馬鈴薯沙拉三明治 DIY	<p>1. 學習 馬鈴薯對身體的好處</p> <p>2. 學習 做出美味的馬鈴薯沙拉三明治</p> <p>3. 學習 閱讀製作食譜</p>	<p>1. 能依食譜配製材料</p> <p>2. 能依製作流程完成作品</p> <p>3. 能整理歸位用具</p>	<p>5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷</p> <p>5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理*</p> <p>學會做出馬鈴薯沙拉三明治做法</p>	<p>切工 調味 烹煮 組裝三明治</p>	<p>上台報告 分享美味的馬鈴薯沙拉三明治 各組評分</p>	學習單
廿	6/22-6/26	馬鈴薯沙拉三明治 DIY	<p>1. 學習 馬鈴薯對身體的好處</p> <p>2. 學習 做出美味的馬鈴薯</p>	<p>1. 能依食譜配製材料</p> <p>2. 能依製作流程完成作品</p> <p>3. 能整理</p>	<p>5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷</p> <p>5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理*</p>	<p>切工 調味 烹煮 組裝三明治</p>	<p>上台報告 分享美味的馬鈴薯沙拉三明治 各組評分</p>	學習單

			沙拉三明治 3. 學習 閱讀製作 食譜	歸位用具	學會做出馬鈴薯沙拉三明治做法			
廿一	6/27-6/30	段考週						
<p>特教需求學生</p> <p>課程調整</p>		<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無</p> <p>■有-智能障礙(1)人、學習障礙(7)人、情緒障礙( )人、自閉症( )人、<u>(自行填入類型/人數)</u></p> <p>※資賦優異學生：<input checked="" type="checkbox"/>無</p> <p><input type="checkbox"/>有- <u>(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異2人)</u></p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小組教學時，安排 1-2 位友善同儕，協助特殊生完成相關學習單與活動。</li> <li>2. 調整學習內容與評量方式：依據特殊生的識字量、繪圖能力、口語表達能力，適時地調整學習單，例如：名人傳記能改閱讀繪本或影片；減少開放式的問題，以選擇或檢核為方式。</li> <li>3. 課程中給予多元的提示方式，例如：示範、視覺提示、具體且直接的指令…等。</li> <li>4. 課前能事先預告課程內容、活動流程，並調整課程節奏，讓特殊生有預備心情，以減少焦慮等負面情緒。</li> </ol> <p style="text-align: center;">特教老師簽名：張苑玲</p> <p style="text-align: center;">普教老師簽名：江翠琴</p>						

