

三、嘉義縣 好美國小 112 學年度校訂課程教學內容規劃表

年級	六年級	年級課程 主題名稱	健康海之味	課程 設計者	張銘麟	總節數/學期 (上/下)	21/上學期
符合 彈性課 程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 統整性探究課程 <input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題 *是否融入 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 均未融入 <input type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 社團課程 <input type="checkbox"/> 技藝課程 <input type="checkbox"/> 第四類 其他 <input type="checkbox"/> 本土語文/臺灣手語/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學						
學校 願景	好學富禮，內外皆美		與學校願景呼 應之說明	1. 透過食安追追追、健康低碳好料理、健康美味蚵料理、小廚師上好菜等單元進行食育課程探索與體驗實作，養成好學求知的習慣。 2. 經由料理課程分組合作學習，能發表自己的想法，並尊重包容別人的意見，做適當的回應，培養富禮的氣質。 3. 透過健康美味蚵料理的製作，料理擺盤美學的探索，增加在地認食材的認同感，並豐富美感體驗。			
總綱 核心素 養	E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗與實踐處理日常生活問題。 E-B2 具備科技與資訊應用的基本素養，並理解各類媒體內容的意義與影響。 E-C2 具備理解他人感受，樂於與人互動，並與團隊成員合作之素養。		課程 目標	1. 透過健康低碳好料理、健康美味蚵料理的課程，體驗居住地方的相關產業，實踐日常烹飪與探索在地好食材，並針對健康低碳料理問題提出具體可行的做法與建議。 2. 透過小廚師上好菜的影像剪輯，學習具備科技與資訊應用的基本素養能力。 3. 透過食安追追追、健康美味蚵料理、小廚師上好菜的課程，樂於與同儕有良好的溝通、討論和分享，並合作完成料理和影片編輯活動。			

教學 進度	單元 名稱	連結領域(議題)/ 學習表現	自訂 學習內容	學習目標	表現任務 (評量內容)	學習活動 (教學活動)	教學資源	節數
第 (1) 週 - 第 (4) 週	食 安 追 追 追	綜合活動 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 國語文 2-III-6 結合科技與資訊，提升表達的效能。	1. 食物安全與保存	1. 能分析食物安全與保存原因，規劃策略以解決食物安全與保存的問題。 2. 能結合平板科技與食物安全與保存資訊蒐集，提升分組表達分享的效能。	1. 能分析並說明食物安全與保存的原因與方式。 2. 能使用平板科技蒐集食物安全與保存的資料並完成 KWL 學習單。	一、準備活動： (一)教師準備：1. 上課所需電腦簡報、學習單製作。 2. 將全班學生分成數組。 (二)學生準備：學生平板。 (三)引起動機： 1. 教師引導學生回想 4 年級學到食物中毒預防的知識，引導學生進入單元的主題：健康海之味—食材安全與保存。 二、發展活動： 活動一：食物安全與保存 1. 教師提問：食物要怎麼煮？怎麼保存？才能吃的安全？請學生簡略發表。 2. 教師利用 KWL 學習單引導學生，對於食物安全與保存的主題，我已經知道了什麼？對於即將學習的食物安全與保存主題，我想知道什麼答案？教師請學生把想法寫下來。 3. 教師請學生拿出平板搜尋關於食物安全與保存我想知道的知識，並把答案寫在 KWL 學習單上的 L 格中。 三、綜合活動： 1. 教師請各組學生輪流上臺分享並說明自己的 KWL 學習單，自己學到的食物安全與保存方法。 2. 教師歸納食物安全與保存的方法。 3. 教師發下學習單引導學生回家紀錄家中長輩對於食物安全的注意事項與各種食物保存的方式，於下節課進行分享與討論。	教學簡報 學習單 平板	2

		<p>綜合活動 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。</p> <p>國語文 2-III-6 結合科技與資訊，提升表達的效能。</p>	<p>1. 食品添加物</p>	<p>1.能分析食品添加物，規劃策略以避免吃進過多食品添加物。</p> <p>2.能結合平板科技蒐集食品添加物的資訊，提升分組表達分享的效能。</p>	<p>1. 能分析並說明食品添加物的原因和方式，提出策略以避免食品添加物。</p> <p>2. 能結合平板科技與食品添加物資訊蒐集並完成 KWL 學習單。</p>	<p>一、準備活動： (一)教師準備：1. 上課所需電腦簡報、學習單製作。 2. 將全班學生分成數組。 (二)學生準備：學生用平板。 (三)引起動機： 1. 教師利用食品添加物新聞事件，引導學生認識食品添加物。 2. 學生認識食品添加物之後，教師引導學生進入單元的主題：健康海之味—食品添加物。</p> <p>二、發展活動： 活動二：食品添加物 1. 教師提問：為什麼食物中要有食品添加物呢？請學生簡略發表。 2. 教師利用 KWL 學習單引導學生，對於食品添加物的主題，我已經知道了什麼？對於即將學習的食品添加物主題，我想知道什麼知識？教師請學生把想法寫下來。 3. 教師請學生拿出平板搜尋關於食品添加物我想知道的知識，並把答案寫在 KWL 學習單上的 L 格中。</p> <p>三、綜合活動： 1. 教師請各組學生輪流上臺分享並說明自己的 KWL 學習單，與學到的食品添加物知識。 2. 教師歸納食品添加物的原因和避免的方法。</p>	<p>教學簡報 學習單 平板</p>	<p>2</p>
<p>第 (5) 週 - 第 (8) 週</p>	<p>健康 低碳 好料理</p>	<p>社會 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。</p> <p>國語文 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。</p>	<p>1. 健康食物料理</p>	<p>1.能選定健康食物料理學習主題，進行健康食物料理的探究。</p> <p>2.能參與健康食物料理學習主題分組討論，並能尊重同學不同的意見。</p>	<p>1. 能辨別並說明健康食物料理的方式。</p> <p>2. 能尊重同學於討論時的不同意見，並一起完成學習單。</p>	<p>一、準備活動： (一)教師準備：1. 上課所需電腦簡報、學習單製作。 2. 將全班學生分成數組。 (二)學生準備：上課前先上網搜尋瀏覽各式料理方式。 (三)引起動機： 1. 教師利用電腦簡報出示國字猜心術遊戲提示，引導學生分組討論並把答案依序寫在小白板上，最後猜出遊戲主題—蚵。 2. 猜心術遊戲結束之後，教師利用測驗中的題目，引導學生進入單元的主題：海之饗宴—健康食物料理。</p> <p>二、發展活動： 活動一：健康食物料理 1. 教師提問：食物料理的方式有哪些？（煎、煮、燉、炒、炸、烤）什麼樣的料理方式才能吃得健康？而大部分人都愛吃的料理對身體健康嗎？ 2. 教師請學生拿出平板搜尋食物料理的方式，並把答案寫在學習單上。 3. 答案填寫完成教師請各組學生上臺分享並解說。 4. 教師利用電腦簡報和學生整理與簡介各種料理方式。</p>		<p>2</p>

					<p>5. 教師發下健康料理學習單，並請學生分組討論並將教師提示的料理方式，依照 3 大類—健康（綠燈料理）、還算健康（黃燈料理）、不太健康（紅燈料理）的料理方式分類，把答案寫自己的學習單和貼在各組的小白板上，答案討論完成之後，各組輪流上臺分享並說明分類的理由。</p> <p>6. 學生分享完之後，教師和學生再檢討各式料理烹煮的健康度，並把最合適答案寫在學習單上。</p> <p>7. 教師最後提問加分題：魚和蚶（海鮮類）食材的處理方式？（徹底煮熟食物，魚肉不透明，貝類水產外殼自行張開）並請學生分組討論後發表，老師再給予補充。</p> <p>三、綜合活動： 1. 教師請學生分組討論本單元想烹煮的 1 道健康蚶料理方式為何？並說明理由。答案討論完成之後，各組輪流上臺分享並說明健康烹煮的方式和理由。</p>	教學簡報 學習單	2
<p>社會 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。</p> <p>國語文 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。</p>	1. 低碳飲食	<p>1. 能選定低碳飲食學習主題，進行低碳飲食的探究。</p> <p>2. 能尊重參與低碳飲食學習主題分組討論時同學不同的意見。</p>	<p>1. 能識別並說明低碳飲食的概念與環境保護的關係。</p> <p>2. 能尊重低碳飲食學習主題分組討論時同學不同的意見，並一起完成學習單。</p>	<p>一、準備活動 (一) 教師準備：1. 上課所需電腦簡報、學習單製作。 2. 將全班學生分成數組。 (二) 學生準備：學生平板。 (三) 引起動機： 1. 教師利用電腦簡報出示低碳飲食圖片，引導學生進入今天要上的課程：低碳飲食料理。</p> <p>二、發展活動： 活動二：低碳飲食好環保 1. 教師提問：料理飲食也能做環保嗎？身為現代人？應該有什麼低碳飲食的新概念？ 2. 教師請學生拿出平板搜尋低碳飲食的新概念，並發下低碳飲食的新概念學習單，請學生分組討論並將搜尋到的低碳飲食的新概念寫在學習單之後，各組輪流上臺分享並說明。</p> <p>3. 教師利用電腦簡報向學生整理與簡介各種低碳飲食的新概念。 4. 教師發下家人低碳飲食執行狀況記錄單，並請學生回家紀錄，待下一節課分享。 5. 學生在家完成低碳飲食執行狀況記錄單之後，教師請學生在下一節課一一上臺分享家人的執行情形。</p> <p>三、綜合活動： 1. 教師綜合與歸納低碳料理與環境保護的關係。</p>	教學簡報 學習單 平板	2	

<p>第(9)週 - 第(10)週</p>	<p>健康美味蚵料理</p>	<p>社會 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。</p> <p>國語文 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。</p>	<p>1. 健康蚵料理食譜</p>	<p>1.能選定健康蚵料理食譜學習主題，進行食譜設計的實作。</p> <p>2.能參與健康蚵料理食譜學習主題分組討論，並尊重同學不同的意見。</p>	<p>1.能完成健康蚵料理食譜的設計。</p> <p>2.能尊重同學在健康蚵料理食譜討論時不同的意見，並一起完成學習單。</p>	<p>一、準備活動 (一)教師準備：1.上課所需電腦簡報、學習單製作。 2.將全班學生分成數組。 (二)學生準備：學生平板。 (三)引起動機： 1.教師利用電腦簡報分享幾道美味蚵料理照片，引導學生討論如何做出美味的蚵料理？ 2.分享之後，教師利用剛才討論的題目，引導學生進入今天的主題－健康蚵料理食譜設計。</p> <p>二、發展活動： 活動一：健康蚵料理食譜設計 1.教師先詢問學生食譜內容應該有什麼？並請學生發表？ 2.教師發下學習單，引導學生寫下食譜應該注意有什麼內容。 3.學生拿出平板，利用平板上網搜尋蚵料理的相關影片與資料，並請小組討論健康烹煮的方式。</p> <p>三、綜合活動： 1.各組食譜設計單完成之後，教師請各組上臺分享，同學們再給予回饋。</p>	<p>教學簡報 學習單 平板</p>	<p>2</p>
<p>第(11)週 - 第(12)週</p>	<p>料理擺盤美學</p>	<p>綜合活動 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。</p> <p>國語文 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。</p>	<p>1.蚵料理擺盤美學</p>	<p>1.能運用料理擺盤美感與創意，豐富飲食生活內涵。</p> <p>2.能尊重料理擺盤學習主題分組討論時同學不同的意見。</p>	<p>1.能運用料理擺盤美感與創意完成學習單。</p> <p>2.能尊重料理擺盤分組討論時同學不同的意見，並一起完成學習單。</p>	<p>一、準備活動 (一)教師準備：1.上課所需電腦簡報、學習單製作。 2.將全班學生分成數組。 (二)學生準備：學生平板。 (三)引起動機： 1.教師利用電腦簡報分享幾道食物料理擺盤照片，引導學生討論如何做出美味擺盤的蚵料理？ 2.分享之後，教師利用剛才討論的題目，引導學生進入今天的主題－料理擺盤美學。</p> <p>二、發展活動： 活動一：享受吧！一群人的蚵料理 1.教師先提問：食物料理的顏色搭配有哪些？(紅、黃、綠、紫、黑)並請學生發表。 2.教師再提問：擺盤的方式？(深色器皿加金屬餐具-寧靜，陶製餐盤加木製餐具-溫馨，玻璃器皿-清爽)並請學生發表。 3.教師請學生拿出平板搜尋料理擺盤資料，並進行小組討論，完成本組料理擺盤設計搜尋，並把擺盤設計方式寫在學習單上。完成後，各組輪流上臺分享並說明。 4.教師利用簡報整理與介紹各種食物料理的顏色搭配和擺盤方式。 5.教師請各組學生先完成自己的擺盤設計學習單。</p>	<p>教學簡報 學習單 平板</p>	<p>2</p>

					<p>2. 教師請各組學生利用電腦用軟體分組進行小廚師上好菜錄影影片製作。</p> <p>3. 影片製作完成後，教師分組播放各組影片，全班學生一起觀賞並完成評分學習單紀錄，最後給予學生回饋。</p> <p>三、綜合活動：</p> <p>1. 各組分享完成之後，教師歸納本單元重點並針對小廚師上好菜料理影片給予學生回饋。</p>		
教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教材 () <input checked="" type="checkbox"/> 自編教材(請按單元條列敘明於教學資源中)						
本主題是否融入資訊科技教學內容	<input type="checkbox"/> 無 融入資訊科技教學內容 <input checked="" type="checkbox"/> 有 融入資訊科技教學內容 共(5)節 (以連結資訊科技議題為主)						
特教需求學生課程調整	<p>※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()人、情緒障礙()人、自閉症()人、(/人數)</p> <p>※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)</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p>1. 學習內容：教學內容大多可不需調整，但若學生在學習上有極大困難，可依據個別差異進行部分減量、簡化、分解、替代。</p> <p>2. 學習歷程：可將學習目標拆分成數個小步驟學習，並適度給予前置提示和反應提示，如手勢、口頭說明、示範、身體協助等。</p> <p>3. 學習環境：請安排較為友善的同學在學生身旁，並適時提供適當協助；分組工作安排時，可建議該組同學將重複技能或簡單工作交付。</p> <p>4. 學習評量：在書寫與寫作上若有困難，請讓其完成較為簡易的題目部分，或是改由以口頭評量或學生實作教師觀察。對於動態活動以基本簡易操作或是由同儕肢體協助完成指定動作。</p> <p style="text-align: right;">特教老師姓名：陳世鴻 普教老師姓名：張銘麟</p>						

填表說明：

(1)依照年級或班群填寫。

(2)分成上下學期，每個課程主題填寫一份，例如：一年級校訂課程每週3節，共開社區文化課程1節、社團1節、世界好好玩1節三種課程，每種課程寫一份，共須填寫3份。