

嘉義縣鹿草鄉下潭國小 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	食在愛家鄉	課程 設計者	賴淑芬	總節數 /學期 (上/下)	42 節/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 checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 均未融入(供統計用，並非一定要融入) <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	圓滿人生、全方位學習、終身成長茁壯	與學校願景呼 應之說明	1. 本課程以認識家鄉在地特產為發想，並探討食品安全的重要以啟發孩子在過程中人際互動的能力，學習為人處世之道，追求圓滿人生。 2. 透過影片的觀賞、討論、分享，讓學生能全方位的學習。 3. 透過課程的實踐以學習技能，以連結願景中終身成長的內涵。				
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. 能具備從探索食品安全所學的啟示與道理，促進個人對環境的愛護，培養自律的態度，並透過體驗與實踐覺察食品安全的重要性。 2. 蒐集在地家鄉特產資料，實際將在地特產運用在料理中，並理解媒體報導有關於食品安全內容的意義與影響，做出健康又有創意的料理。 3. 能從課程活動中，理解他人想法、感受，從實作活動中，與他人合作完成任務，促進人際關係。				

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	瓜田潭下	<p>健康</p> <p>1a-III-3 理解促進健康生活的的方法、資源與規範。</p> <p>2a-III-2 覺知健康問題所造成的威脅感與嚴重性。</p> <p>3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。</p> <p>4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。</p> <p>資訊</p> <p>c-III-1 運用資訊科技與他人合作討論構想或創作作品。</p> <p>綜合</p> <p>2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標</p> <p>2d-III-2 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。</p>	<p>1. 影片。</p> <p>2. 食譜與料理順序</p> <p>3. 任務分配。</p> <p>4. 生活中的食材</p> <p>5. 料理小書。</p>	<p>1. 由學生上網蒐集資料、欣賞影片，理解食安的重要性、健康生活的方法，且提取出內容重點。</p> <p>2. 能藉由導師的引導覺知健康問題之安全性並了解料理的先後順序。</p> <p>3. 透過大家分工合作的料理，運用生活技能完成任務分配，感受到協同合作完成作品的喜悅。</p> <p>4. 能運用多元的健康資訊，使用生活中的食材與在地家鄉特產，體察生活中的美感與創意，進行創意料理。</p> <p>5. 能參與料理活動，在團體中互相合作達成，並將料理食譜及方法寫成屬於自己的</p>	<p>1. 能專心蒐集資料、欣賞影片並討論。</p> <p>2. 能閱讀完食譜內容。</p> <p>3. 能分工合作完成料理。</p> <p>4. 能提出自己意見且尊重別人想法一起發會創意並完成料理作品。</p> <p>5. 能製作出屬於自己獨特的料理小書且和同學分享。</p>	<p>活動一：食安問題</p> <p>1. 由學生上網蒐集資料，了解根據世界衛生組織(WHO)的說法，食品安全是避免食品對消費者的健康造成傷害，包括慢性與即興的危害。</p> <p>2. 欣賞影片"食品安全 5 大要點(WHO)"、"食品安全的世界趨勢"。</p> <p>3. 影片的探討與問題。</p> <p>活動二：食譜任務分配</p> <p>1. 教師讓學生閱讀食譜後，講解食材、要點與工作事項。</p> <p>2. 分配需要帶的廚房用具或食材，以及每個人的負責試務(主要食材為西瓜及哈密瓜)。</p> <p>活動三：料理時間</p> <p>1. 食譜 1:水果果凍。</p> <p>2. 食譜 2:冰淇淋&冰棒。</p> <p>3. 先將食譜 1 的水果果凍完成，再放置冰箱裡冷藏的過程。</p> <p>4. 品嚐時間。</p> <p>5. 食譜 2 利用鹽可以將低冰塊的溫度的特性，製作冰淇淋&冰棒。</p> <p>6. 品嚐時間。</p> <p>活動四：創意料理</p> <p>1. 引導學生如何思考，運用其他當季的食材(蔬果)，加入主要食材(西瓜、哈密瓜)，</p>	<p>1. 影片"食品安全 5 大要點(WHO)"、"食品安全的世界趨勢"。</p> <p>2. 料理器具與食材。</p> <p>3. 製作料理小書的用具。</p>	8

				料理小書並分享。		<p>菜品裡。</p> <p>2. 學生上網查詢有關西瓜、哈密瓜的食譜，再與同學討論如何做出一道色香味俱全的創意料理。</p> <p>3. 老師在學生製作創意料理的過程中，可適時提出意見並指導學生完成料理。</p> <p>4. 完成料理後，品嚐時說出自己心得或可改進的地方。</p> <p>活動五：創作「食在愛家鄉」小書</p> <p>1. 將料理的食譜及菜品在料理時一一記錄下來，當完成後做成一本料理小書。</p> <p>2. 分享自己的料理小書。</p>	
	<p>健康</p> <p>1a-III-3 理解促進健康生活的方 法、資源與規範。</p> <p>2a-III-2 覺知健康問題所造成的威脅感與嚴重性。</p> <p>3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。</p> <p>4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。</p> <p>資訊</p> <p>c-III-1 運用資訊科技與他人合作討論構想或創作作品。</p>	<p>1. 影片。</p> <p>2. 食譜與料理順序</p> <p>3. 任務分配。</p> <p>4. 生活中的食材</p> <p>5. 料理小書。</p>	<p>1. 由學生上網蒐集資料、欣賞影片，理解食安的重要性、健康生活的方 法，且提取出內容重點。</p> <p>2. 能藉由導師的引導覺知健康問題之安全性並了解料理的先後順序。</p> <p>3. 透過大家分工合作的料理，運用生活技能完成任務分配，感受到協同合作完成作</p>	<p>1. 能專心蒐集資料、欣賞影片並討論。</p> <p>2. 能閱讀完食譜內容。</p> <p>3. 能分工合作完成料理。</p> <p>4. 能提出自己意見且尊重別人想法一起發會創意並完成料理作品。</p> <p>5. 能製作出屬於自己獨特的料理</p>	<p>活動一：食安問題</p> <p>1. 欣賞影片"1.2 農藥的用量與毒性"、"農藥好壞壞?"、"是誰在危害我們的食品安全"。</p> <p>2. 影片的探討與問題。</p> <p>活動二：認識秋葵</p> <p>1. 請學生先上網查詢有關秋葵的相關資料。</p> <p>2. 了解吃秋葵的好處或壞處。</p> <p>活動三：食譜任務分配</p> <p>1. 教師讓學生閱讀食譜後，講解食材、要點與工作事項。</p> <p>2. 分配需要帶的廚房用具或食材，以及每個人的負責試務(主要食材為黃秋葵)。</p> <p>活動三：料理時間</p> <p>1. 食譜 1:炸黃秋葵。</p> <p>2. 加工 2:秋葵肥皂。</p>	<p>1. 影片"1.2 農藥的用量與毒性"、"農藥好壞壞?"、"是誰在危害我們的食品安全"。</p> <p>2. 料理器具與食材。</p> <p>3. 製作料理小書的用具。</p>	

<p style="text-align: center;">第 (5)週 — 第 (8)週</p>	<p style="text-align: center;">秋 葵 星</p>	<p>綜合</p> <p>2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標</p> <p>2d-III-2 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。</p>		<p>品的喜悅。</p> <p>4. 能運用多元的健康資訊，使用生活中的食材與在地家鄉特產，體察生活中的美感與創意，進行創意料理。</p> <p>5. 能參與料理活動，在團體中互相合作達成，並將料理食譜及方法寫成屬於自己的料理小書並分享。</p>	<p>小書且和同學分享。</p>	<p>3. 先將食譜 1 的秋葵裹上炸粉，再放入油炸幾分鐘就完成了。</p> <p>4. 品嚐時間。很多學生不喜歡秋葵，特別是秋葵汁的特有黏稠性，經過炸過後口感良好。</p> <p>5. 加工 2: 稠滑的秋葵汁給肌膚滑嫩咕溜的洗感，製作成實用的秋葵皂。</p> <p>6. 成品試用及感受。</p> <p>活動四：創意料理</p> <p>1. 引導學生如何思考，運用其他當季的食材(蔬果)，加入主要食材(秋葵)，菜品裡。</p> <p>2. 學生上網查詢有關秋葵的食譜，再與同學討論如何做出一道色香味俱全的創意料理。</p> <p>3. 老師在學生製作創意料理的過程中，可適時提出意見並指導學生完成料理。</p> <p>4. 完成料理後，品嚐時說出自己心得或可改進的地方。</p> <p>活動五：創作「食在愛家鄉」小書</p> <p>1. 將料理的食譜及菜品在料理時一一記錄下來，當完成後做成一本料理小書。</p> <p>2. 分享自己的料理小書。</p>		
--	--	---	--	---	------------------	---	--	--

健康
1a-III-3 理解促進健康生活的方法、資源與規範。
2a-III-2 覺知健康問題所造成的威脅感與嚴重性。
3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。
4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。

資訊
t-III-2 運用資訊科技解決生活中的問題。

綜合
2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標

2d-III-2 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。

1. 影片。
2. 食譜與料理順序
3. 任務分配。
4. 生活中的食材
5. 料理小書。

1. 由學生上網蒐集資料、欣賞影片，**理解食安的重要性、健康生活的方法**，且提取出內容重點。
2. 能藉由導師的引導**覺知健康問題之安全性**並了解料理的先後順序。
3. 透過大家分工合作的料理，**運用生活技能完成任務分配**，感受到協同合作完成作品的喜悅。
4. **能運用多元的健康資訊**，使用生活中的食材與在地家鄉特產，**體察生活中的美感與創意**，進行創意料理。
5. **能參與料理活動，在團體中互相合作達成**，並將料理食譜及方法寫成屬於自己的料理小書並分享。

1. 能專心蒐集資料、欣賞影片並討論。
2. 能閱讀完食譜內容。
3. 能分工合作完成料理。
4. 能提出自己意見且尊重別人想法一起發會創意並完成料理作品。
5. 能製作出屬於自己獨特的料理小書且和同學分享。

活動一：食安問題
1. 由學生先上網蒐集資料，**了解何謂加工食品？**
2. **為何要有加工食品？**
3. 欣賞影片"加工食品=不健康?"、"食品的保存方法"。
4. 影片的探討與問題。
活動二：食譜任務分配
1. 教師讓學生閱讀食譜後，講解食材、要點與工作事項。
2. 分配需要帶的廚房用具或食材，以及每個人的負責試務（主要食材為玉米）。
活動三：料理時間
1. 食譜 1: 玉米 PIZZA。
2. 食譜 2: 玉米濃湯。
3. 先將食譜 1 的底層 PIZZA 皮揉好發酵，在發酵的過程中準備好餡料，再將餡料鋪在 PIZZA 皮上，放進烤箱裡烤。
4. 品嚐時間。
5. 將食譜 2 需要的水量煮沸在煮沸前將濃湯需要的餡料切好，然後將切好的餡料放進煮沸的熱水中並調味，等再次煮沸就完成了。
6. 品嚐時間。
活動四：創意料理
1. 引導學生如何思考，運用其他當季的食材(蔬果)，加入主要食材(玉米)，菜品裡。
2. 老師在學生製作創意料理的過程中，可適時提出意見並指導學生完成料理。

1. 影片"加工食品=不健康?"、"食品的保存方法"。
2. 料理器具與食材。
3. 製作料理小書的用具。

						<p>3. 完成料理後，品嚐時說出自己心得或可改進的地方。</p> <p>活動五：創作「食在愛家鄉」小書</p> <ol style="list-style-type: none"> 將料理的食譜及菜品在料理時一一記錄下來，當完成後做成一本料理小書。 分享自己的料理小書。 		
<p>第(13)週 第(17)週</p>	<p>驚 為 天" 米"</p>	<p>健康 1a-III-3 理解促進健康生活的方法、資源與規範。 2a-III-2 覺知健康問題所造成的威脅感與嚴重性。 3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。</p> <p>資訊 t-III-2 運用資訊科技解決生活中的問題。</p> <p>綜合 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標 2d-III-2 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 影片。 食譜與料理順序 任務分配。 生活中的食材 料理小書。 	<ol style="list-style-type: none"> 由學生上網蒐集資料、欣賞影片，理解食安的重要性、健康生活的方法，且提取出內容重點。 能藉由導師的引導覺知健康問題之安全性並了解料理的先後順序。 透過大家分工合作的料理，運用生活技能完成任務分配，感受到協同合作完成作品的喜悅。 能運用多元的健康資訊，使用生活中的食材與在地家鄉特產，體察生活中的美感與創意，進行創意料理。 	<ol style="list-style-type: none"> 能專心蒐集資料、欣賞影片並討論。 能閱讀完食譜內容。 能分工合作完成料理。 能提出自己意見且尊重別人想法一起發會創意並完成料理作品。 能製作出屬於自己獨特的料理小書且和同學分享。 	<p>活動一：食安問題</p> <ol style="list-style-type: none"> 由學生先上網蒐集資料，了解何謂食品添加物？ 欣賞影片"預防食物中毒-食在要小心"、"食品添加物有添就不好?"。 影片的探討與問題。 <p>活動二：食譜任務分配</p> <ol style="list-style-type: none"> 教師讓學生閱讀食譜後，講解食材、要點與工作事項。 分配需要帶的廚房用具或食材，以及每個人的負責試務（主要食材為白米）。 <p>活動三：料理時間</p> <ol style="list-style-type: none"> 食譜 1:壽司。 食譜 2:米漢堡。 先將食譜 1 的蔬菜炒過分別放置在盤子上，將煮熟的米飯加上鹽與芝麻油後，再戴上手套開始製作壽司。 品嚐時間。 食譜 2 先將食譜 1 的蔬菜炒過分別放置在盤子上，將煮熟的米飯利用器具製作成扁圓柱後，再戴上手套開始一層一層製作米漢堡。 	<ol style="list-style-type: none"> 影片"預防食物中毒-食在要小心"、"食品添加物有添就不好?"。 料理器具與食材。 製作料理小書的用具。 	9

				5. 能參與料理活動，在團體中互相合作達成，並將料理食譜及方法寫成屬於自己的料理小書並分享。		6. 品嚐時間。 活動四：創意料理 1. 引導學生如何思考，運用其他當季的食材(蔬果)，加入主要食材(白米)，菜品裡。 2. 老師在學生製作創意料理的過程中，可適時提出意見並指導學生完成料理。 3. 完成料理後，品嚐時說出自己心得或可改進的地方。 活動五：創作「食在愛家鄉」小書 1. 將料理的食譜及菜品在料理時一一記錄下來，當完成後做成一本料理小書。 2. 分享自己的料理小書。	
第(17)週 第(21)週	有機龍果	健康 1a-III-3 理解促進健康生活的方 法、資源與規範。 2a-III-2 覺知健康問題所造成的威脅感與嚴重性。 3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 資訊 t-III-2 運用資訊科技解決生活中的問題。 綜合	1. 影片。 2. 食譜與料理順序 3. 任務分配。 4. 生活中的食材 5. 料理小書。	1. 透過影片理解食安的重要性、健康生活的方 法，且提取出內容重點。 2. 能藉由導師的引導了解料理的先後順序及覺知健康問題之安 全性。 3. 透過大家分工合作的料理，運用生活技能完成，感受到共同合作完成作品的喜悅。 4. 能運用多元的健康資訊，使用當季食材	1. 能專心蒐集資料、欣賞影片並討論。 2. 能閱讀完食譜內容。 3. 能分工合作完成料理。 4. 能提出自己意見且尊重別人想法一起發會創意並完成料理作品。 5. 能製作出屬於自己獨特的料理	活動一：食安問題 1. 由學生先上網蒐集資料，了解何謂有機農業？ 2. 欣賞影片"東山再起 有機火龍果"、"何謂有機農業"。 3. 影片的探討與問題。 活動二：食譜任務分配 1. 教師讓學生閱讀食譜後，講解食材、要點與工作事項。 2. 分配需要帶的廚房用具或食 材，以及每個人的負責試務 活動三：料理時間 1. 食譜 1: 火龍果煎蛋。 2. 食譜 2: 火龍果炒飯。 3. 先取出火龍果果肉，將果皮切碎，打 3 顆蛋備用，將果皮加入蛋液中，開始料理。	1. 影片"東山再起 有機火龍果"、"何謂有機農業"。 2. 料理器具與食材。 3. 製作料理小書的用具。

	<p>2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標</p> <p>2d-III-2 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。</p>		<p>與在地家鄉特產，體察生活中的美感與創意，進行創意料理。</p> <p>5. 能參與料理活動，在團體中互相合作達成，並將料理食譜及方法寫成屬於自己的料理小書並分享。</p>	<p>小書且和同學分享。</p>	<p>4. 品嚐時間。火龍果皮是可以食用的，要選用無毒或有機的火龍果才安全。</p> <p>5. 食譜 2 炒飯，結合前幾節課的食物：米飯、玉米、秋葵、本單元的火龍果，完成火龍果炒飯。</p> <p>6. 品嚐時間。</p> <p>活動四：創意料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 引導學生如何思考，運用其他當季的食材(蔬果)，加入主要食材(火龍果)，菜品裡。 2. 老師在學生製作創意料理的過程中，可適時提出意見並指導學生完成料理。 3. 完成料理後，品嚐時說出自己心得或可改進的地方。 <p>活動五：創作「食在愛家鄉」小書</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將料理的食譜及菜品在料理時一一記錄下來，當完成後做成一本料理小書。 2. 分享自己的料理小書。 		
<p>教材來源</p>	<p><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)</p>						
<p>本主題是否融入資訊科技教學內容</p>	<p><input type="checkbox"/>無 融入資訊科技教學內容</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>有 融入資訊科技教學內容 共(10)節 (以連結食安議題為主)</p>						

<p>特教需求</p> <p>學生</p> <p>課程調整</p>	<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無 <input checked="" type="checkbox"/>有-智能障礙()人、學習障礙(2)人、情緒障礙(1)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> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學習評量調整：小組討論時，適當提示學生重點，鼓勵口語表達及訓練膽量 2. 學習內容調整：困難的步驟簡化減量，並分成多步驟進行 3. 學習環境調整：避免分心的座位安排 4. 學習歷程調整：運用多元感官教學，吸引學生的注意及興趣 <p style="text-align: right;">特教老師簽名：吳宛倩 普教老師簽名：賴淑芬</p>
-----------------------------------	--

*各校可視需求自行增減表格

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。