

嘉義縣 大南國小 109 學年度校訂課程教學內容規劃表-上/下學期(各一張)

年級	五年級			課程設計者	郭玉瓊		教學總節數 /學期(上/下)	20 節/上學期	
年級 課程主題名稱	五年級/ 手工藝社團			符合校訂課程類型	<input type="checkbox"/> 第一類 <input checked="" type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 第三類 <input type="checkbox"/> 第四類				
學校願景	活力勤學人文創新			與學校願景呼應之說明	一、透過藝術展演、體能陶冶與健康行為促進身心健康發展。 二、分析評估學生身心特質與生活背景，設計適宜的活動規劃，發揮潛能。 三、藉由藝術展演、生涯規劃、運動實踐之態度，展現自我並培養終身學習的理念。				
總綱 核心素養	-E-B3 覺察生活美感的多樣性，培養生活環境中的美感體驗，增進生活的豐富性與創意表現。 E-A1 認識個人特質，初探生涯發展，覺察生命變化歷程，激發潛能，促進身心健全發展。 E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。			課程目標	一、規劃並執行各項活動，以創新思考方式與團隊成員合作達成團體目標，手腦並用完成各項任務。 二、學習合宜的互動與溝通技巧，表現自我、尊重他人並表達感恩與祝福。 三、在展演活動及作品展示中，積極參與、勇於表達、團隊合作，促進身心健康發展。				
上學期									
教學進度	單元名稱	教學活動	連結領域/議題	(領綱)學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務 (評量內容)	教學資源	節數
第(1)週 - 第(4)週	清涼一夏	1. 黑糖珍珠 *市面上的珍珠大比拚 *珍珠製作流程 *分組共同製作珍珠 2. 調製三色粉圓氣泡飲 *調配比例兩口感大測試 *小組進行飲料調製	綜合	1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角	1. 學會用不同比例的粉作出粉圓。 2. 學會用不同材料調配飲料。	1. 能規劃製作各式飲料。 2. 能搭配季節做出應景食物。 3. 能參與班級活動，協同合作達成共同目標。	1. 能完成黑糖珍珠。 2. 會調配一杯氣泡飲料。 3 做出兩個不同樣式的月餅。	珍珠製作流程 ppt 珍珠飲品介紹 https://jackla39.pixnet.net/blog/post/471345848 冰皮月餅製作 https://www.youtube.com/watch?v=Bmy6XpUFkY0	4

		<p>*分享調製飲品</p> <p>3. 優格可爾必思氣泡飲</p> <p>4. 冰皮月餅製作 冰皮月餅製作流程介紹</p>		<p>色，協同合作達成共同目標。</p>	<p>3. 能將內餡包入餅皮並印製花樣。</p>				
<p>第 (5) 週 - 第 (8) 週</p>	<p>創意小 達人</p>	<p>1. 料理無國界 *小組蒐集各國料理資料 *製作簡報進行介紹</p> <p>2. 創意料理王 *設計屬於自己的創意菜單 *將個人所設計菜單在小組內分享</p> <p>3. 超級比一比 *小組介紹各國特色服裝 *結合國家服裝特色設計一套服裝</p> <p>4. 我是小模豆 *服裝展示</p>	<p>綜合 社會</p>	<p>3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。</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>Ab-III-1 臺灣的地理位置、自然環境，與歷史文化的發展有關聯性</p>	<p>1. 介紹各國美食的文化及特色。</p> <p>2. 依課程安排製作不同時段料理</p> <p>3. 介紹各國傳統服飾。</p> <p>4. 利用所需材料製作一件具有特色及功能性的衣服。</p>	<p>1. 藉由介紹各國家創意料理能理解並欣賞各國多元的美食及文化。</p> <p>2. 分享、介紹各國美食的文化及特色。</p> <p>3. 能探討因文化不同，飲食及服飾也會有差異。</p> <p>4. 能了解服裝特色會因地理位置、自然環境，與歷史文化的發展而有不同</p>	<p>1. 簡單介紹各國美食的文化及特色。</p> <p>2. 介紹台灣具有各國多元的美食。</p> <p>3. 用現有材料改造衣服。</p> <p>4. 能上台走秀。</p>	<p>各國美食介紹 ppt https://slidesplayer.com/slide/1509007/ 各國傳統服飾介紹 ppt https://docs.google.com/viewer?av&pid=sites&srcid=ZGVmYXVsdGRvbWFpbxndW9qaWppYW95dXppeXVhbndhbmd8Z3g6MmRjYzh1YjBkOTg2ZDk1</p>	<p>4</p>
<p>第 (9) 週 - 第 (12) 週</p>	<p>小廚師</p>	<p>1. 美味披薩 *介紹義大利的人文及飲食特色 *了解廚師與料理的關係 *各種披薩的介紹 *披薩的製作程序 *烤箱的使用規則及清理方式</p>	<p>綜合</p>	<p>3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。</p> <p>2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。</p>	<p>1. 認識自己扮演廚師的意義</p> <p>2. 了解廚師的構成要素</p> <p>3. 表現廚師的合宜行為。</p>	<p>1. 能運用食材做出披薩。</p> <p>2. 能自己準備材料，做出不同口味飯糰。</p> <p>3. 能知道具備廚師的條件。</p> <p>4. 能依需要準備食材並瞭解營養成分。</p>	<p>1. 能做出披薩並烤好。</p> <p>2. 能做出各式飯糰。</p> <p>3. 能了解食材的營養成分並搭配。</p>	<p>義大利飲食文化 https://slidesplayer.com/slide/1614891/ 從畫布到餐盤-四位廚師畫出美味料理</p>	<p>4</p>

- 第 (20) 週		2. 各組製作焗烤馬鈴薯、焗烤杏鮑菇 *處理食材的方式 *食材新鮮度的判別	健體	納自己與他人。 2b-III-2 願意培養健康促進的生活型態。	個人口味做變化。 學會自己處理食材。	2. 願意培養自己動手處理食材的良好習慣的		blllviPuE 起司的營養成分 https://www.foodnet.net/life/health2/paper/4975333035 食材處理技巧 https://www.how-living.com/p/16459/%E9%A3%9F%E6%9D%90%E8%99%95%E7%90%86	
---------------------	--	---	----	--	-----------------------	-----------------------	--	---	--

教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教科書 () <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 checked="" type="checkbox"/> 無 融入資訊科技教學內容 <input type="checkbox"/> 有 融入資訊科技教學內容 共()節 (以連結資訊科技議題為主)
-----------------	---

特教需求學生 課程調整	※身心障礙類學生： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症()人、(/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. 2. <div style="text-align: right;"> 特教老師簽名： 普教老師簽名： </div>
--------------------	--

年級	五年級			課程設計者	郭玉瓊	教學總節數 /學期(上/下)	20 節/下學期		
年級 課程主題名稱	五年級/感恩小達人			符合校訂課程類型	<input type="checkbox"/> 第一類 <input checked="" type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 第三類 <input type="checkbox"/> 第四類				
學校願景	活力勤學人文創新			與學校願景呼應之說明	一、透過藝術展演、體能陶冶與健康行為促進身心健康發展。 二、分析評估學生身心特質與生活背景，設計適宜的活動規劃，發揮潛能。 三、藉由藝術展演、生涯規劃、運動實踐之態度，展現自我並培養終身學習的理念。				
總綱 核心素養	E-B3 覺察生活美感的多樣性，培養生活環境中的美感體驗，增進生活的豐富性與創意表現。 E-A1 認識個人特質，初探生涯發展，覺察生命變化歷程，激發潛能，促進身心健全發展。 E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。			課程目標	一、規劃並執行各項活動，以創新思考方式與團隊成員合作達成團體目標，手腦並用完成各項任務。 二、學習合宜的互動與溝通技巧，表現自我、尊重他人並表達感恩與祝福。 三、在展演活動及作品展示中，積極參與、勇於表達、團隊合作，促進身心健康發展。				
下學期									
教學進度	單元名稱	教學活動	連結領域/議題	(領綱)學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務 (評量內容)	教學資源	節數
第(1)週 - 第(4)週	與春天有約	1. 製作金桔醬。 *如何選擇桔子 *桔醬的製作方式 *桔醬的運用 2. 利用桔醬製作創意小餅乾。 3. 布置茶會 *分組討論茶會辦理形式 *茶會準備事項 4. 展開茶會	綜合	2b-III-1 參與各項活動，適切表現在團體中的角色，協同合作達成共同目標。 1a-III-1 欣賞並接納自己與他人。	1. 能製作金桔醬。 2. 能製作創意小餅乾。 3. 分組布置茶會會場。 4. 茶會	1. 能運用當地特產製作桔醬及餅乾。 2. 能分工完成茶會布置任務，協同合作辦理茶會。	1. 能實際製作餅乾及桔醬。 2. 能發揮創意布置茶會會場。 3. 能品嚐並與人分享。	金桔醬的製作方式 https://www.youtube.com/watch?v=-XIbfGP8SA0 金桔醬食譜 https://cookpad.com/tw/%E9%A3%9F%E8%AD%9C/2046745-%E5%AE%A2%E5%AE%B6%E9%87%91%E6%A1%94%E9%86%AC 小餅乾食譜	

<p>第 (5) 週 - 第 (9) 週</p>	<p>幸運連 連</p>	<p>1. 製作幸運手環 *各類繩子在生活中的運用 *繩結介紹 *幸運手環的製作過程 2. 製作仿皮革鉛筆盒 *製作流程介紹</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。 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</p>	<p>1. 能熟練基本動作。 2. 能依步驟編出幸運手環。 3. 能學會平針縫及打結。</p>	<p>1. 能參與活動學會相關技巧並應用所學製成日常生活用品。 2. 執行工作後能與同儕共同收拾場地培養負責的態度</p>	<p>1. 能完成一條手鍊。 2. 能完成一個仿皮革鉛筆盒。 3. 能以不同編織方式創造一條幸運手環。</p>	<p>繩結大全 file:///C:/Users/ch/Desktop/%E7%B9%A9%E7%B5%90%E5%A4%A7%E5%85%A8%E6%89%8B%E5%86%8A.pdf 幸運手環 ppt 皮革鉛筆盒製作 ppt</p>	
<p>第 (10) 週 - 第 (15) 週</p>	<p>快手縫 紉客</p>	<p>1. 閱讀繪本（爺爺一定有辦法），共同討論。 2. 穿線打結 3. 學習平針縫 4. 沙包製作 5. 學習鈕扣逢 6. 學做小布偶 *小布偶的製作流程介紹</p>	<p>綜合 健體</p>	<p>1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。 2c-III-3 表現積極參與、接受挑戰的學習態度。</p>	<p>1. 學會縫紉技巧。 2. 將所學技巧應用在日常生活。</p>	<p>1. 運用打繩結的技巧學會穿線打結 2. 積極參與縫紉工作，並學會縫鈕扣 3. 利用所學技巧勇於接受挑戰，完成布娃娃縫製</p>	<p>1. 穿線打結 2. 學會平針縫 3. 沙包製作一個 4. 能縫好鈕扣 5. 完成一個布娃娃</p>	<p>爺爺一定有辦法 ppt https://slidesplayer.com/slide/17710514/ 小布偶製作 ppt https://lov3lyclaire.pixnet.net/blog/post/12261970</p>	
<p>第 (16) 週 - 第(20) 週</p>	<p>精力充沛綠拿鐵</p>	<p>1. 我的有機菜園 *打造有機菜園(分組整理有機菜園) *有機菜園各項資財的設置 *製作解說牌 2. 認識蔬菜 *認識蔬菜的營養價值 *認識蔬菜的外觀、種子和繁殖方式</p>	<p>綜合 健體</p>	<p>1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。</p>	<p>1. 能採用當季蔬果製成精力湯。 2. 能將蔬菜水果條成美味綠拿鐵。</p>	<p>1. 能規劃學習活動並準備相關用品。 2. 能運用創意做成成品且兼具美感。 3. 了解健康飲食對身體健康的重要性。</p>	<p>1. 能將食材清洗乾淨並削皮、切塊。 2. 能選擇材料製成精力湯一杯。 3. 能搭配營養成分製成美味綠拿鐵一杯。</p>	<p>有機菜園 https://www.youtube.com/watch?v=sSF_e58BcoqY 精力湯的製作 https://cookpad.com/tw/%E6%90%9C%E5%B0%8B/%E7%B2%BE%E5%8A%9B%E6%B9%AF</p>	

	<p>2. 蔬菜對對碰</p> <p>(1) 規則：分小組競賽，每組輪流派出 1 人。看蔬菜圖片，並找到它的名字、種子和繁殖方式，最快答對的小組得 1 分。</p> <p>(2) 遊戲開始</p> <p>(3) 計算得分最高的小組，並且給予鼓勵。</p> <p>3. 活力充沛精力湯</p> <p>4. 提神醒腦綠拿鐵。</p>	1b-III-4 了解健康自主管理的原則與方法。						
--	--	--------------------------	--	--	--	--	--	--

教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教科書 () <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 checked="" type="checkbox"/> 無 融入資訊科技教學內容 <input type="checkbox"/> 有 融入資訊科技教學內容 共()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 checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有-智能障礙()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.</p> <p>2.</p> <p style="text-align: right;">特教老師簽名：</p> <p style="text-align: right;">普教老師簽名：</p>
-------------------	---