

嘉義縣文昌國小 109 學年度彈性學習課程(校訂課程)教學內容規劃表

年級	三年級	課程設計者	趙美月	教學總節數 /學期(上/下)	40 節/上學期
年級 課程主題名稱	生活應用社團		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	樂於學 游於藝 迎向科技新生活		與學校願 景呼應之 說明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過手作課程，學習熱衷親自實踐，並且堅信自己動手做樂趣無窮。 2. 能在快樂的學習氣氛中，與他人分享作品並培養美感的素養。 	
總綱 核心素養	<p>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。</p> <p>E-B3 具備藝術創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。</p> <p>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。</p>		課程 目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讓學童經由體驗手作課程，增進對簡易餐點料理的知識與技能，體會父母為家庭付出的辛勞，進而主動協助家庭事務。 2. 在作品展示中，培養學童對手作成品的欣賞與肯定，並具備美的鑑賞能力。 3. 透過教師指導實作過程中，學習與他人溝通、合作，共同達成目標。 	

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(3)週	米粒之珠大翻身	活動一： 1. 請學生觀察米(白米、糯米、胚芽米、黑糯米.....)的外觀異同，說出在中餐上使用的普遍性。 2. 運用影片教學認識米的生長過程。 3. 學習單	國語 自然	活動一： I-II-1 聆聽時能讓對方充分表達意見。 ti-II-1 能在指導下觀察日常生活現象的規律性，並運用想像力與好奇心，了解及描述自然環境的現象。	活動一： 1. 米的常識 2. 植物的生長及繁衍 3. 學習單	活動一： 1. 能仔細聆聽「米」的相關知識介紹。 2. 能認識植物的外部形態及生長過程。 3. 寫學習單	活動一： 1. 能正確說出各種米的異同並說出在餐桌上的應用。 2. 能正確說出植物的外部形態為根、莖、葉、花、果實及種子，並說出生長過程。 3. 完成學習單。	1. https://www.youtube.com/watch?v=xXkIRH30h_k 2. https://www.youtube.com/watch?v=6Tmze-YO3rQ 3. https://www.youtube.com/watch?v=Fp8XFkv2eVs	6
		活動二： 1. 運用影片教學介紹「白米飯」的做法。 (1)學生用量米杯量3杯米。 (2)學生輪流體驗淘米。 (3)學生用量米杯量4杯水加入洗好的米。 (4)外鍋加入水，按下開關。 2. 師生共同歸納白米飯烹煮的流程。	國語 綜合	活動二： I-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。	活動二： 1. 「米」的烹調 2. 烹調前的準備工作 3. 拍照	活動二： 1. 能仔細聆聽「白米飯」烹調過程。 2. 能分工合作做好備料工作並實作。 3. 能將作品完美的呈現並拍照。	活動二： 1. 能說出「白米飯」烹調過程。 2. 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 3. 能拍照。		
		活動三： 1. 介紹「壽司細捲」的做法 (1)是先用壽司米 1:水 0.9 的比例將米煮好 (2)白醋 2 匙細砂糖 2 匙溶解後和壽司飯拌勻。 (3)在竹簾上放一片海苔，把壽司米平鋪，再放上肉鬆，慢慢的捲起來即可。	綜合	活動三： 2b-II-2 參加團體活動遵守紀律，重視榮譽感，並展現負責的態度。 ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂	活動三： 1. 「壽司細捲」的做法 2. 烹調前的準備工作 3. 學習單	活動三： 1. 能仔細聆聽「壽司細捲」烹調過程。 2. 能分工合作做好備料工作並實作。 3. 了解壽司細捲的做法，並完成回饋單。	活動三： 1. 能說出「壽司細捲」烹調過程。 2. 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 3. 每生能完成壽司細捲的回饋單。		

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
		(4)刀子沾水，將壽司切段。 2. 細節部分說明。 3. 請各組進行實作。 4. 完成壽司細捲的製作回饋單。		趣。					
第(4)週 - 第(5)週	看我大身手(一)	<p>活動一：</p> <ol style="list-style-type: none"> 請學生口述介紹家中「蛋炒飯」的做法。 各組展示所帶來的配料，並發表對配料的認識。 並分組進行實作。 <p>活動二：</p> <ol style="list-style-type: none"> 分組合作討論「麻糬」與「白飯」有什麼異同？ 各組發表看法。 老師歸納並說出重點 影片介紹麻糬製作流程 (1)將 250g 的糯米粉和 400g 的熱水和 60g 的砂糖攪拌，放入電鍋蒸。 (2)待涼，加上花生粉即可食用。 分組進行實作。 	<p>國語</p> <p>綜合</p> <p>自然</p> <p>綜合</p>	<p>活動一：</p> <p>- II -1 聆聽時能讓對方充分表達意見。</p> <p>po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題。</p> <p>活動二：</p> <p>po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題。</p> <p>2b-II-2 參加團體活動遵守紀律，重視榮譽感，並展現負責的態度。</p>	<p>活動一：</p> <ol style="list-style-type: none"> 「蛋炒飯」的烹調 認識食材 盛盤 <p>活動二：</p> <ol style="list-style-type: none"> 「麻糬」的做法 烹調時處理熱食的注意事項 	<p>活動一：</p> <ol style="list-style-type: none"> 能上台發表自己家中「蛋炒飯」的做法。 能聆聽他人的介紹。 能將作品完美的呈現並拍照。 <p>活動二：</p> <ol style="list-style-type: none"> 學生能認真討論，分享自己的看法。 適當提問與回饋。 能仔細聆聽「麻糬」的做法。 會主動協助同學，適切扮演好自己在團隊中的角色。 	<p>活動一：</p> <ol style="list-style-type: none"> 能說出「蛋炒飯」烹調過程。 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 能完成盛盤裝飾及拍照。 <p>活動二：</p> <ol style="list-style-type: none"> 能比較並說出兩者的差異。 每組能上台發表1分鐘。 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 	<ol style="list-style-type: none"> https://www.youtube.com/watch?v=pJjiqdHVLyQ https://www.youtube.com/watch?v=jTvDd2yuITw 	4

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(6)週 - 第(8)週	蛋是很精彩	活動一： 1. 介紹蛋的相關知識 2. 介紹「水煮蛋」的做法， (1)將雞蛋清洗乾淨，放入已鋪一層紙的電鍋內。 (2)加少許的水，插電，按下開關。 3. 分組進行實作。	國語 自然	活動一： 1- II -1 聆聽時能讓對方充分表達意見。 pe- II -2 能正確安全操作適合學習階段的物品、器材儀器、科技設備及資源，並能觀察和記錄。	活動一： 1. 「蛋」的常識 2. 下鍋前的準備工作	活動一： 1. 能仔細聆聽「蛋」的相關知識。 2. 能認識食材並了解電鍋使用方法。 3. 並動手實作。	活動一： 1. 能說出「蛋」的營養價值。 2. 能說出電鍋使用方法。 3. 能依照步驟完成實作任務。	1. https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%9B%8B 4. https://www.youtube.com/watch?v=iMLXjFA7468 6. https://www.youtube.com/watch?v=jsw65Z48Avk	6
		活動二： 1. 介紹「荷包蛋」的做法。 (1) 能先倒油，再將雞蛋敲破，蛋液放入平底鍋內。 (2)加少許的鹽，控制火候，翻面。 2 分組進行實作。	國語 自然	活動二： 1- II -1 聆聽時能讓對方充分表達意見。 pe- II -2 能正確安全操作適合學習階段的物品、器材儀器、科技設備及資源，並能觀察和記錄。	活動二： 1. 煎「荷包蛋」 2. 下鍋前的準備工作 3	活動二： 1. 能仔細聆聽煎「荷包蛋」的做法。 2. 能認識食材並了解平底鍋和瓦斯爐的使用方法。 3. 並動手實作。	活動二： 1. 能說出煎「荷包蛋」的過程。 2. 能說出蛋遇熱會凝固的原理。 3. 能依照步驟完成實作任務。	活動三： 1. 能說出「蒸蛋」的烹煮過程。 2. 能說出成功的蒸蛋其關鍵。 3. 能共同檢討，反思失敗的原因。	
		活動三： 1. 影片介紹「蒸蛋」的做法。 2. 能先將雞蛋敲破，蛋液過濾入鍋，加水、鹽巴打勻，加入蛤蜊，放入電鍋蒸煮。 3. 注意事項說明並分組進行實作。 4. 能接受失敗的成品。	國語 自然	活動三： 1- II -2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 po- II -1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題。	活動三： 1. 「蒸蛋」的做法 2. 下鍋前的準備工作 3. 盛盤裝飾、拍照	活動三： 1. 能仔細聆聽「蒸蛋」的做法。 2. 能認識食材並了解電鍋的使用方法。 3. 能透過合作學習，增進互動技巧。 4. 能盛盤並拍照。			

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(9)週 - 第(10)週	看我大展身手 (二)	<p>活動一:</p> <p>1. 介紹「蛋花湯」的做法。 (1)能先煮一鍋水煮開。 (2)將雞蛋敲破加入鹽巴打勻，倒入煮沸的熱水，再加入蔥花即可。</p> <p>2. 分組進行實作。</p> <p>活動二:</p> <p>1. 每個人輪流上臺介紹家中常煮的蛋料理。(有電子檔照片輔助)</p> <p>2. 同學說出自己的回饋。</p> <p>3. 完成學習單.</p>	國語 自然 綜合 國語	<p>活動一:</p> <p>1-II-1 聆聽時能讓對方充分表達意見。</p> <p>po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題。</p> <p>活動二:</p> <p>1a-II-1 展現自己能力、興趣與長處，並表達自己的想法和感受。</p> <p>1-II-4 根據話語情境，分辨內容是否切題，理解主要內容和情感，並與對方互動。</p>	<p>活動一:</p> <p>1. 「蛋花湯」的做法</p> <p>2. 熱對物質的影響</p> <p>活動二:</p> <p>在家實作</p> <p>用相機拍照上傳</p>	<p>活動一:</p> <p>1. 能仔細聆聽「蛋花湯」的做法。</p> <p>2. 能探究熱對物質的影響。</p> <p>3. 能透過合作學習，增進互動技巧。</p> <p>活動二:</p> <p>1. 能表達自己的成果，重視和家人互動的機會。</p> <p>2. 能經由聆聽活動進而提問。</p> <p>3. 了解更多蛋料理，並完成學習單。</p>	<p>活動一:</p> <p>1. 能說出「蛋花湯」的烹煮過程。</p> <p>2. 能說出蛋遇熱會凝固的原理。</p> <p>3. 能依照步驟，依序完成蛋花湯。</p> <p>活動二:</p> <p>1. 能在家中和家人共同製作蛋料理，並用照相功能拍下實作照片。</p> <p>2. 能對同學的介紹內容表達自己的看法。</p> <p>3. 完成學習單.</p>		4
第(11)週 - 第(14)週	烘焙好食光	<p>活動一:</p> <p>1. 介紹「焦糖土司」的做法。</p> <p>2. 介紹烤箱的使用方法。</p> <p>3. 分組進行實作。</p>	國語 自然	<p>活動一:</p> <p>1-II-1 聆聽時能讓對方充分表達意見。</p> <p>2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。</p> <p>po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題。</p>	<p>活動一:</p> <p>1. 食材及作法</p> <p>2. 「烤箱」的使用方法</p> <p>3. 拍照</p>	<p>活動一:</p> <p>1. 能仔細聆聽「焦糖土司」的流程並了解做法。</p> <p>2. 能仔細聆聽烤箱的使用方式。</p> <p>3. 能透過合作學習，增進互動技巧。</p>	<p>活動一:</p> <p>1. 能把奶油和糖塗在吐司上並放入烤箱。</p> <p>2. 能遵守「烤箱」使用規則。</p> <p>3. 能依照步驟烤出酥脆的成品。</p> <p>活動二:</p>	1. https://www.youtube.com/watch?v=ON0arZIEUPs	8

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
		<p>活動二：</p> <p>1. 介紹「烤魚柳條」的做法。</p> <p>2. 分組進行實作。</p> <p>活動三：</p> <p>1. 介紹「土司蘋果派」的做法。</p> <p>2. 分組進行實作。</p> <p>活動四：</p> <p>1. 介紹「法式土司」的做法。</p> <p>2. 分組進行實作。</p>	<p>國語</p> <p>自然</p> <p>活動三、活動四、活動五與活動二相同</p>	<p>活動二：</p> <p>1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>pe-II-2 能正確安全操作適合學習階段的物品、器材儀器、科技設備及資源，並能觀察和記錄</p> <p>活動三、活動四、活動五與活動二相同：</p>	<p>活動二：</p> <p>1. 食材及作法</p> <p>2. 「烤箱」的使用方法</p> <p>3. 拍照</p> <p>活動三：</p> <p>1. 食材及作法</p> <p>2. 「烤箱」的使用方法</p> <p>3. 拍照</p> <p>活動四：</p> <p>1. 食材及作法</p> <p>2. 「烤箱」的使用方法</p> <p>3. 拍照</p>	<p>活動二：</p> <p>1. 能仔細聆聽「烤魚柳條」的流程。</p> <p>2. 能遵守正確的烤箱使用方式。</p> <p>3. 能動手實作。</p> <p>活動三：</p> <p>1. 能仔細聆聽「土司蘋果派」製作流程。</p> <p>2. 能遵守正確的烤箱使用方式。</p> <p>3. 能動手實作。</p> <p>4. 能完美的呈現並拍照。</p> <p>活動四：</p> <p>1. 能聆聽流程。</p> <p>2. 能遵守正確的烤箱使用方式。</p> <p>3. 能動手實作。</p> <p>4. 能呈現並拍照。</p>	<p>1. 能說出「烤魚柳條」的做法。</p> <p>2. 能遵守「烤箱」使用規則。</p> <p>3. 能動手實作。</p> <p>活動三：</p> <p>1. 能說出「土司蘋果派」的做法。</p> <p>2. 能遵守「烤箱」使用規則。</p> <p>3. 能動手實作。</p> <p>4. 能完美的呈現並拍照。</p> <p>活動四：</p> <p>1. 能說出「法式土司」做法。</p> <p>2. 能遵守「烤箱」使用規則。</p> <p>3. 能動手實作。</p> <p>4. 能完美的呈現並拍照。</p>	<p>2. https://www.youtube.com/watch?v=xdv5p2GtUFk</p> <p>3. https://icook.tw/recipes/319344</p> <p>4. https://www.youtube.com/watch?v=uepFwrTZruY</p>	

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(15)週 - 第(18)週	湯湯水水真好喝	<p>活動一： 1. 介紹「甜湯圓」的做法，並分組進行實作。</p> <p>活動二： 1. 介紹「排骨湯」的做法，並分組進行實作。</p> <p>活動三： 1. 介紹「綠豆湯」的煮法，並分組進行實作。</p> <p>活動四： 1. 介紹「牛奶珍珠飲」的做法。 (1)將開水加熱到沸騰，再加入粉圓，放入電鍋。 (2)加入糖，待涼，加入牛奶。 2. 並分組進行實作。</p>	國語 自然	<p>活動一： 1-II-1 聆聽時能讓對方充分表達意見。 pe-II-2 能正確安全操作適合學習階段的物品、器材儀器、科技設備及資源，並能觀察和記錄</p> <p>活動二三四與活動一相同。</p>	<p>活動一： 1. 食材及作法 2. 「瓦斯爐」的使用方法</p> <p>活動二： 1. 食材及作法 2. 「電鍋」的使用方法</p> <p>活動三： 1. 食材及作法 2. 「電鍋」的使用方法</p> <p>活動四： 1. 食材及作法 2. 「電鍋」的使用方法 3. 遵守注意事項</p>	<p>活動一： 1. 能聆聽流程並了解做法。 2. 能仔細聆聽瓦斯爐的使用方式。 3. 能動手實作。</p> <p>活動二： 1. 能聆聽流程。 2. 能遵守正確的電鍋使用方式。 3. 能動手實作。</p> <p>活動三： 1. 能聆聽流程。 2. 能遵守正確的電鍋使用方式。 3. 能動手實作。</p> <p>活動四： 1. 能聆聽流程。 2. 能遵守正確的電鍋使用方式。 3. 能動手實作。 4. 能將菜餚完美的呈現並拍照。</p>	<p>活動一： 1. 能說出甜湯圓的做法。 2. 能遵守「瓦斯爐」使用規則。 3. 能依照步驟烹煮並加適量的糖。</p> <p>活動二： 1. 能說出排骨湯的做法。 2. 能遵守電鍋使用規則。 3. 能動手實作。</p> <p>活動三： 1. 能說出「綠豆湯」的煮法。 2. 能遵守「電鍋」使用規則。 3. 能動手實作。</p> <p>活動四： 1. 能說出「牛奶珍珠飲」做法。 2. 能遵守「電鍋」使用規則。 3. 能動手實作。 4. 能將菜餚完美的呈現並拍照。</p>	<p>2. . https://www.youtube.com/watch?v=ct402RYPgy4</p> <p>4. https://www.youtube.com/watch?v=z6IzkUrk24w</p>	8

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(19)週 - 第(20)週	成果發表	活動五： 1. 學期末照片回顧 2. 完成學習單。 3. 將學習單上的句子，擴寫成短文。 4. 學生輪流朗讀短文作品。	國語 國語	活動五： 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。 6-II-6 運用改寫、縮寫、擴寫等技巧寫作。 2a-II-1 覺察自己的人際溝通方式，展現合宜的互動與溝通態度和技巧。	活動五： 照片 學習單	活動五 1. 選定照片，用句子表達出內容情境。 2. 貼到學習單上，進行句子擴寫。 3. 能專心聆聽同學朗讀短文作品。	活動五 1. 完成學習單的寫作要求。 2. 完成一篇短文。 3. 能專心聆聽同學朗讀，並給予獎勵點數。	學習單	4
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 type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有-智能障礙()人、學習障礙(1)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. 多安排學生練習表現的機會，提供適度的讚美、足夠的包容。 2. 將教學活動分段進行，以分組方式互相合作，增進學習動機。 3. 座位安排：安排靠近教師處，以利教師提醒叫喚，提昇專注度。							

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
特教老師簽名： 普教老師簽名：									

*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。

嘉義縣文昌國小 109 學年度彈性學習課程(校訂課程)教學內容規劃表

年級	三年級	課程設計者	趙美月	教學總節數 /學期(上/下)	40 節/下學期
年級 課程主題名稱	生活應用社團		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	樂於學 游於藝 迎向科技新生活		與學校願 景呼應之 說明	1. 透過手作課程，學習熱衷親自實踐，並且堅信自己動手做樂趣無窮。 2. 能在快樂的學習氣氛中，與他人分享作品並培養美感的素養。	
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-B3 具備藝術創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。 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. 讓學童經由體驗手作課程，增進對簡易餐點料理的知識與技能，體會父母為家庭付出的辛勞，進而主動協助家庭事務。 2. 在作品展示中，培養學童對手作成品的欣賞與肯定，並具備美的鑑賞能力。 3. 透過教師指導實作過程中，學習與他人溝通、合作，共同達成目標。	

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(3)週	炒來炒去	活動一： 1. 介紹「炒」在中餐上使用的普遍性 2. 介紹「炒時蔬」的做法。 (1)葉菜類蔬菜洗滌注意事項。 3. 分組進行實作。	國語 自然	活動一： 1-II-1 聆聽時能讓對方充分表達意見。 ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。	1. 烹調方法「炒」的定義 2. 食材介紹及做法 3. 蔬菜洗滌	1. 能仔細聆聽「炒」的定義。 2. 能仔細聆聽「炒時蔬」烹調過程。 3. 能分工合作做好備料工作並實作。	1. 能說出「炒」在餐桌上的應用。 2. 能了解「炒時蔬」的流程。 3. 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。	https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%82%92 小田太太的玩樂廚房 https://www.facebook.com/mrstienkitc hen	6
		活動二： 1. 介紹「蔥爆肉絲」的做法。 2. 分組進行實作。 3. 分組合作討論之後，上台報告品嚐心得。	國語 自然	活動二： 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。	活動二： 1. 食材介紹及做法 2. 下鍋前的備料工作 3. 與他人合作討論	活動二： 1. 能仔細聆聽「蔥爆肉絲」烹調過程。 2. 能分工合作做好備料工作並實作。 3. 能分組討論學習與他人溝通、合作，共同達成目標。	活動二： 1. 能說出「蔥爆肉絲」烹調流程。 2. 能分工合作做好備料工作並實作。 3. 能說出品嘗蔥爆肉絲的心得。		
		活動三： 1. 介紹「金沙四季豆」的做法。 2. 分組進行實作。	國語 自然 國語	活動三： 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。	活動三： 1. 食材介紹及做法 2. 下鍋前的備料工作 3. 盛盤裝飾。 在家實作	活動三： 1. 能仔細聆聽「金沙四季豆」烹調過程。 2. 能分工合作做好備料工作並實作。 3. 能完成盛盤裝飾。	活動三： 1. 能說出「金沙四季豆」的烹調流程。 2. 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 3. 能將作品完美的呈現及拍照。		

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(4)週 - (6)週	流連榴槿	1. 觀看「好吃吃榴槿」電子繪本。 2. 分組進行討論，進行故事接寫。 3. 道具製作 4. 上台演出	藝術與人文 綜合	6- II -2 培養感受力、想像力等寫作基本能力。 3- II -5 能透過藝術表現形式，認識與探索群己關係及互動。 2b- II -1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊成員。	1. 分組討論 2. 故事接寫 3. 飾演故事內容。	1. 能与他人合作討論 2. 能用想像力完成故事接寫。 3. 能主動參與演出故事內容。	1. 能與他人建立良好的互動關係。 2. 能寫出 300 字短文。 3. 能依照要求完成故事演出。	https://children.moc.gov.tw/book/214903	6
第(7)週 - 第(10)週	煎出好味道	活動一： 1. 介紹「煎」在早餐上使用的普遍性 2. 早餐內容調查 3. 討論小學生適合的早餐 4. 學生發表對健康早餐的想法 5. 老師歸納健康早餐總結 活動二： 1. 分組合作討論出一份健康早餐，搭配用煎的方式來製作。 2. 練習拍照 3. 分組上台用電子檔照片做口頭說明並分享心得。	國語 健康與體育 自然 綜合	活動一： 1- II -1 聆聽時能讓對方充分表達意見。 2b- II -2 願意改善個人的健康習慣。 活動二： ai- II -3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。 2d- II -1 體察並感知生活中美感的普遍性與多樣性。	活動一： 1. 烹調方法「煎」的定義 2. 適合小學生的早餐 3. 健康的早餐對學習的影響 活動二： 1. 分組討論 2. 練習拍照 3. 口頭發表	活動一： 1. 能仔細聆聽烹調方法「煎」的定義 2. 能表達健康早餐的重要性，重視早餐營養。 3. 能珍惜食物資源，並實踐零廚餘的舉動。 活動二： 1. 能与他人合作討論 2. 能使用相機在適當的時機按下快門。 3. 能與他人分工合作完成實作。	活動一： 1. 能說出「煎」在早餐上的應用。 2. 在生活中落實「早餐吃光」的舉動 3. 「健康早餐」為議題，做發表 活動二： 1. 能說出自己的看法。 2. 能和同學互相合作，注意鍋具使用安全。 3. 能與他人分工合作完成上台報告。	https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E6%B2%B9%E7%85%8E 2. https://www.youtube.com/watch?v=TVIIOvMrQ64	8

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(11)週 — 第(12)週	滷來滷趣	<p>活動一：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹「滷」的使用方法 2. 介紹「滷肉」的做法。 3. 分組進行實作。 <p>活動二：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹「滷豆干」的做法。 2. 分組進行實作。 	<p>國語</p> <p>綜合</p> <p>藝術與人文</p> <p>國語</p> <p>綜合</p> <p>綜合</p>	<p>活動一：</p> <p>1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>2b-II-2參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。</p> <p>2-II-7 能描述自己和他人作品的特徵。</p> <p>活動二：</p> <p>1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>2b-II-2參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。</p> <p>2d-II-1 體察並感知生活中美感的普遍性與多樣性。</p>	<p>活動一：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材介紹及做法。 2. 下鍋前的備料工作。 3. 盛盤裝飾。 <p>活動二：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材介紹及做法 2. 下鍋前的備料工作 3. 盛盤裝飾 	<p>活動一：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能了解「滷」的定義。 2. 能仔細聆聽「滷肉」烹調過程。 3. 能分工合作做好備料工作並實作。 4. 能完成盛盤。 <p>活動二：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能仔細聆聽「滷豆干」烹調過程。 2. 能分工合作做好備料工作並實作。 3. 能完成盛盤。 	<p>活動一：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能說出「滷」在餐桌上的應用。 2. 能說出「滷肉」的烹調流程。 3. 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 4. 能將作品完美的呈現及拍照 <p>活動二：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能說出「滷豆干」的烹調流程。 2. 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 3. 能將作品完美的呈現及拍照。 	<p>https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%BB%B7</p> <p>2. https://www.youtube.com/watch?v=QWvuzhrsc8I</p>	4

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(13)週 - 第(16)週	涼拌一夏	活動一： 1. 介紹「涼拌」在中餐上使用的普遍性 2. 介紹「檸檬涼拌小黃瓜」的做法。 3. 分組進行實作。	國語 自然 綜合	活動一： 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 tc-II-1 能簡單分辨或分類所觀察到的自然科學現象。 2d-II-1 體察並感知生活中美感的普遍性與多樣性。	活動一： 1. 「涼拌」的定義 2. 食材介紹及做法 3. 涼拌前的備料工作 4. 盛盤裝飾	活動一： 1. 能仔細聆聽烹調方法「涼拌」的定義。 2. 能仔細聆聽「檸檬涼拌小黃瓜」的做法。 3. 能分工合作做好備料工作並實作。 4. 能完成盛盤。	活動一： 1. 能說出「涼拌」在餐桌上的應用。 2. 能說出「檸檬涼拌小黃瓜」的烹調流程。 3. 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 4. 能將作品完美的呈現及拍照。	1. https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%87%89%E6%8B%8C 2. https://www.youtube.com/watch?v=DJQ0Sk5MqiU	8
		活動二： 1. 請學生發表中曾經如何食用小番茄。 2. 介紹「梅汁番茄」的做法 3. 分組進行實作。	綜合 藝術與人文	活動二： 2b-II-2參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。 3-II-2 能觀察並體會藝術與生活的關係。	活動二： 1. 食材介紹及做法 2. 涼拌前的備料工作 3. 盛盤裝飾	活動二： 1. 能仔細聆聽他人的發言內容。 1. 能仔細聆聽「梅汁番茄」的做法。 3. 能分工合作做好備料工作並實作。 4. 能完成盛盤。	活動二： 1. 能說出番茄的吃法。 2. 能說出「梅汁番茄」的製作流程。 3. 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 4. 能將作品完美的呈現及拍照。	2. https://www.youtube.com/watch?v=M6f4AMOPZQ	
		活動三： 1. 介紹「涼拌毛豆莢」的做法。 2. 分組進行實作。	國語 綜合	活動三： 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 2b-II-2參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。	活動三： 1. 食材介紹及做法 2. 涼拌前的備料工作 3. 盛盤裝飾	活動三： 1. 能仔細聆聽「涼拌毛豆莢」的做法。 2. 能分工合作做好備料工作並實作。 3. 能完成盛盤。	活動三： 1. 能說出「涼拌毛豆莢」的製作流程。 2. 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 3. 能將作品完美的呈現及拍照。	3. https://www.youtube.com/watch?v=3ZUH412ntXg	
		活動四：							

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
		1. 介紹「洋菜」的做法。 2. 分組進行實作。	國語 綜合	活動四： 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 2b-II-2 參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。	活動四： 1. 食材介紹及做法 2. 涼拌前的備料工作 3. 盛盤裝飾	活動四： 1. 能仔細聆聽「洋菜」的做法。 2. 能分工合作做好備料工作並實作。 3. 能完成盛盤。	活動四： 1. 能說出「洋菜」的製作流程。 2. 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 3. 能將作品完美的呈現及拍照。	4. https://www.youtube.com/watch?v=Rh9Wa5mtrqw	
第(17)週 - 第(18)週	冰冰好料理	活動一： 1. 介紹「冰品」在中餐上使用的普遍性 2. 介紹「西瓜汁」的做法。 3. 分組進行實作。 活動二： 1. 介紹「水果優格冰棒」的做法。 2. 分組進行實作。	國語 綜合 國語 綜合	活動一： 1-II-1 聆聽時能讓對方充分表達意見。 2b-II-2 參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。 活動二： 1-II-1 聆聽時能讓對方充分表達意見。 2b-II-2 參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。	活動一： 1. 食材介紹及做法 3. 備料工作 4. 盛盤裝飾	活動一： 1. 能仔細聆聽「西瓜汁」的做法。 2. 能分工合作做好備料工作並實作。 3. 能完成盛盤。 活動二： 1. 能仔細聆聽「水果優格冰棒」的做法。 2. 能分工合作做好備料工作並實作。 3. 能完成盛盤。	活動一： 1. 能說出「西瓜汁」的製作流程。 2. 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 3. 能將作品完美的呈現及拍照。 活動二： 1. 能說出「水果優格冰棒」的製作流程。 2. 能依照步驟分工備好食材，完成實作任務。 3. 能將作品完美的呈現及拍照。	1. https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%86%B0%E5%93%81 2. https://www.youtube.com/watch?v=XqGy-cS7gJM	4
第(19)週 - 第(20)週	成果發表	1. 請學生輪流上臺發表，在假日為家人準備的一道菜色。 2. 秀出電子檔照片 3. 並說出學習單內家人的品	綜合 國語	1a-II-1 展現自己能力、興趣與長處，並表達自己的想法和感受。 1-II-4 根據話語情境，分辨內容是否切	用相機拍照上傳 訪問家人	活動四： 1. 能口述自己的成果，重視和家人互動的機會。 2. 能經由聆聽活動進而	1 能發表自己在家實作的心得感想。 2. 能聆聽他人發表不插嘴。 3. 能說出家人對此料理的看法。		4

