

年級	五年級	年級課程 主題名稱	我是小小料理王	課程 設計者	陳鈺淑	總節數 /學期 (上/下)	20 節/上學期 20 節/下學期
符合 彈性課 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	樂活、科技、人文、國際		與學校願景呼 應之說明	1. 透過營養教育，建立健康飲食概念習慣，擁有樂活人生。 2. 經由合作學習，能溝通、協調、負責，以涵養理解他人的人文關懷。 3. 透過各國飲食特色的介紹，認識國際飲食文化。			
總綱 核心素 養	E-A1 具備良好的生活習慣，促進身心健康發展並認識個人特質發展生命潛能。 E-A3 具備擬定計畫與實作的能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。 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. 具備辨認食材種類、分析營養成分、參與基礎烹飪的相關知識，落實健康飲食的生活習慣，促進身心健康發展。 2. 具備擬定計劃與實作的能力，能運用各種食材，發揮創意，烹調出健康美味的簡單料理。 3. 具備團隊成員合作之素養，樂於與人互動，分工負責，相互激盪，協同合作完成料理及環境清潔任務。			



第 (5) 週	簡單 個人 料理	健體 4a-III-1/運用多元的健康資訊、產品與服務。  綜 1b-III-1/規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。  綜 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。	1. 不用火簡易安全料理介紹。  2. 不用火料理菜單的設計討論。  3. 不用火料理動手做。	1. 能運用多元的健康資訊認識不用火料理，安全的促進營養健康生活。  2. 能規劃與執行擬定的料理計畫並充分參與討論、協調的歷程。  3. 能參與料理活動，分工負責，協同合作完成共同設計的料理，並合作完成環境清潔。	1. 能認識料理安全程序。  2. 能共同討論確認菜單並適切的規畫食材和份量。  3. 能動手完成共同規畫之簡易料理並相互分享評分。  4. 教師環境整潔評分。	活動 1. 介紹不用火料理以影片及圖片引起動機，認識簡易安全的生活料理，讓孩子發表生活經驗，期許在家也能隨意主動動手做餐點。  活動 2. 共同討論料理項目從孩子生活經驗和興趣出發，分組討論有興趣的料理出有興趣且可行的料理項目，並規劃食材品項份量及烹飪器具。  活動 3. 簡易料理進行孩子討論出來的料理項目進行實做。	<a href="https://www.harpersbazaar.com/tw/culture/lifestyle/g23441935/mug-recipes/">https://www.harpersbazaar.com/tw/culture/lifestyle/g23441935/mug-recipes/</a> 五道超簡單馬克杯食譜	
第 (6) 週								
第 (7) 週	一起做早餐	健體 4a-III-1/運用多元的健康資訊、產品與服務。  綜 1b-III-1/規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。  綜 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。	1. 中西式早餐及其他國家常見早餐的介紹。  2. 早餐料理的食材內容及作法的設計與討論。  3. 早餐料	1. 能運用多元的健康資訊認識中、西式早餐及其他常見的早餐料理。  2. 能規劃與執行擬定的料理計畫並充分參與討論、協調的歷程。  3. 能參與早餐料理活動，分工負責，協同合作完成共同設計的料理，並合作完成環境清潔。	1. 能共同分析各種早餐的營養成分及料理方法  2. 能共同討論確認菜單並適切的規畫食材和份量  3. 能動手完成簡易早餐並相互分享評分  4. 教師環境整潔評分	活動 1. 早餐類別介紹。認識常見的早餐類別，中式、西式以及其他國家的特色早餐。  活動 2. 確認菜單，討論需準備的食材。  共同討論確認實作課程食材分組討論列出食材及器具交互檢查食材、用具，並分配負責工作。	【今天開始愛上早餐 (Ilisaliu)】 台灣廣廈出版 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=M4jvg1QF4TU">https://www.youtube.com/watch?v=M4jvg1QF4TU</a> 12 道好吃早餐食譜	
第 (8) 週								

			理 動手做。			活動 3. 簡易料理 進行孩子共同討論出來的料理項目進行實做。		
第 ( 9 ) 週	來道 拿手 菜	健體 4a-III-1/運用多元的健康資訊、產品與服務。  綜 1b-III-1/規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。  綜 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。	1. 各類食材的認識及保存方法的介紹。 2. 創意菜單食材內容及作法的設計與討論。 3. 創意料理以分組方式進行實作競賽。	1. 能運用多元的健康資訊認識各類食材及正確的保存方式。 2. 能規劃與執行擬定的料理計畫並充分參與討論、協調的歷程。 3. 能參與料理擂台趣味活動，分工負責，協同合作完成共同設計的料理，並合作完成環境清潔。	1. 參觀秩序與參與情形觀察評分。 2. 能共同討論確認菜單並適切的規畫食材和份量。 3. 能動手完成共同創思之拿手菜並相互分享評分。 4. 教師環境整潔評分。	活動 1. 超市參觀採購 實際參觀選購食材，指導學生能知道不同食物的保存方法及新鮮度判斷。 活動 2. 分組討論菜單、食材 共同討論確認課程的菜單分組討論列出食材及器具交互檢查食材、用具，並分配負責工作。 活動 3. 料理擂台進行(1) 孩子討論出來的料理項目進行實做，並以比賽的方式增進趣味及創意。	全聯福利中心	
第 ( 10 ) 週								
第 ( 11 ) 週	各國 美食 文化	社 2b-III-2/理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。  綜 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. 世界各地不同飲食文化的認識。 2. 「夢饗米其林」影片欣賞。	1. 能理解世界各地不同的飲食文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。 2. 能體察、分享並欣賞精緻創意料理文化的趣味與多樣性表現。	1. 能專注欣賞影片，並提出提問或分享心得。 2. 完成「夢饗米其林」問答學習單。	活動 1. 認識世界各地不同飲食文化 透過講述、影片、生活分享認識世界各地不同的飲食文化。 活動 2. 影片欣賞 影片:夢饗米其林(2009, 德國) 透過影片感受精緻創意料理文化的趣味。	世界飲食文化小百科(聯經出版社)  影片:夢饗米其林(2009, 德國)	
第 ( 12 ) 週								

<p>第 ( 13 ) 週</p> <p>第 ( 16 ) 週</p>	<p>下午茶時間</p>	<p>藝文 1-III-4/能感知、探索與表現表演藝術的元素、技巧。</p> <p>藝文 2-III-5/能表達對生活物件及藝術作品的看法，並欣賞不同的藝術與文化。</p> <p>數 n-III-9/理解比例關係的意義，並能據以觀察、表述、計算與解題，如比率、比例尺、速度、基準量等。</p> <p>綜 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>1. 茶文化介紹。</p> <p>2. 茶席初體驗。</p> <p>3. 咖啡文化介紹。</p> <p>4. 手沖(拿鐵)咖啡初體驗。</p> <p>5. 烘焙器具及基礎概念介紹。</p> <p>6. 奶油小餅乾動手做。</p> <p>7. 基礎棒蛋糕動手做。</p>	<p>1. 能感知探索茶文化影片分享之文化元素及生活經驗。</p> <p>2. 能表達賞茶、泡茶、茶席布置的藝術欣賞觀點和感受。</p> <p>3. 能感知探索咖啡文化影片分享之文化元素及生活經驗。</p> <p>4. 能表達原味手沖咖啡和拿鐵咖啡的品嚐經驗。</p> <p>5. 能表達對烘焙器具的認識和形體功能欣賞。</p> <p>6. 能理解奶油小餅乾及磅蛋糕的食材比例關係，並計算秤量出正確數量。</p> <p>7. 能參與奶油小餅乾及磅蛋糕的製作歷程，分工負責，協同合作完成共同設計的料理，並合作完成環境清潔。</p>	<p>1. 能欣賞茶與咖啡文化，並提出提問或分享心得</p> <p>2. 能感受浸淫於美好的茶與咖啡時間</p> <p>3. 能合作完成小餅乾及蛋糕作品相互分享並評分</p> <p>4. 教師環境整潔評分</p> <p>5. 烘焙基本知識紙筆測驗</p>	<p>活動 1. 禪意品茗 透過講述、影片、觀察、聞香及生活分享討論去認識茶文化。 布置簡單茶席，泡茶初體驗。</p> <p>活動 2. 再忙也要跟你喝杯咖啡 透過講述、影片、觀察、聞香及生活分享討論去認識咖啡文化……手沖咖啡及拿鐵咖啡。</p> <p>活動 3. 烘焙基礎概念認識 麵粉、奶油、牛奶、蛋……基礎材料。 認識刮刀、模型、打蛋器、烤箱……等，. 烘焙器材的使用及清潔方法。</p> <p>活動 4. 小餅乾製作 簡易小餅乾實作課程。</p> <p>活動 5. 簡易蛋糕製作 蛋糕烘焙(奶油、檸檬、香蕉磅蛋糕)。</p>	<p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=eVYwYT40gY">https://www.youtube.com/watch?v=eVYwYT40gY</a> 茶文化動畫影片 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ZM8VNpjBqxc">https://www.youtube.com/watch?v=ZM8VNpjBqxc</a> 茶席布置 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=bVCSwXaIxbE">https://www.youtube.com/watch?v=bVCSwXaIxbE</a> 咖啡手沖教學 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=BBi90toDqqI&amp;list=PL0zCD2EK18uuwm9vFpbCMAAS0Y62-mWb3">https://www.youtube.com/watch?v=BBi90toDqqI&amp;list=PL0zCD2EK18uuwm9vFpbCMAAS0Y62-mWb3</a> 咖啡文化 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=a08h0mRsrck">https://www.youtube.com/watch?v=a08h0mRsrck</a></p>
---	--------------	---	---	--	---	--	---

							原味手工奶油餅乾 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=4vI9vHZxXGU">https://www.youtube.com/watch?v=4vI9vHZxXGU</a> 超濕潤版原味磅蛋糕	
第 ( 17 ) 週	亞洲 美食	社 2b-III-2/理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。  綜 1b-III-1/規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。  綜 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。	1. 亞洲地區飲食文化的認識。 2. 亞洲料理菜單食材內容及作法的設計與討論。 3. 亞洲美食料理以分組方式進行實作競賽。	1. 能理解亞洲的飲食文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。 2. 具能規劃與執行擬定的料理計劃並充分參與討論、協調的歷程。 3. 能參與亞洲美食料理擂台競賽活動，分工負責，協同合作完成共同設計的料理，並合作完成環境清潔。	1. 能專注欣賞影片，並提出提問或分享心得。 2. 能共同討論確認菜單並適切的規畫食材項目和份量。 3. 能動手完成共同規畫之簡易料理並相互分享評分。 4. 擂台積分賽。 5. 教師環境整潔評分。	活動 1. 介紹亞洲美食透過講述、影片生活分享討論去認識具代表性亞洲飲食文化的特色。 活動 2. 學童共同討論有興趣的料理共同討論確認課程的菜單分組討論列出食材及器具交互檢查食材、用具，並分配負責工作。 活動 3. 亞洲美食擂台(1) 進行孩子進行亞洲料理項目實做，並以比賽的方式增進趣味及創意。	亞洲美食之旅(中國社會科學出版社) 亞洲街頭美食 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=eSK7wJ4XHw4&amp;list=PL0qNxyk-mD4-2phqj0t3JHH_5dtwL_-F1">https://www.youtube.com/watch?v=eSK7wJ4XHw4&amp;list=PL0qNxyk-mD4-2phqj0t3JHH_5dtwL_-F1</a>	
第 ( 19 ) 週	來道 拿手 菜	社 3c-III-3/主動分擔群體的事務，並與他人合作。  綜 2d-III-1/運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。	1. 親子合作創意料理競賽。 2. 感恩餐會餐點擺盤及環境布置。 3. 能體察、分享並相	1. 能主動分擔親子創意料理過程中負責的事務，親子合作愉快。 2. 能運用美感與創意，進行餐點擺盤及環境布置。 3. 能體察、分享並相	1. 能以親子合作方式完成一道拿手料理。 2. 學習回顧，口頭分享 3. 感恩餐會的環境及擺盤布置。	活動 1. 親子料理擂台以一學期所學為基礎進行自由創作料理。並以親子合作方式比賽，增進趣味及創意。 活動 2. 期末感恩餐會來道拿手菜分享同樂，邀請家長一同品嚐。		

第 (20) 週	綜 2d-III-2/體察、分享 並欣賞生活中美感與創 意的多樣性表現。	3. 親子創 意料理的 品嚐與感 謝。	互欣賞各組創意料理 的美味與創意。				
教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教材 (                    ) <input checked="" type="checkbox"/> 自編教材						
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						
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(2)人、學習障礙(3)人、情緒障礙( 0)人、自閉症(2)人、<u>(人數 7)</u></p> <p>※資賦優異學生：<input type="checkbox"/>無    <input checked="" type="checkbox"/>有- <u>(一般智能 3人)</u></p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p>1. 在組別中安排小老師，提供學生示範與協助。</p> <p>2. 鼓勵學生的成功經驗，增強自信心及參與度。</p> <p style="text-align: right;">特教老師簽名：林玥妤 普教老師簽名：陳鈺淑</p>						