

嘉義縣鹿草鄉下潭國小 110 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	蔡季秀	總節數 /學期 (上/下)	40 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 <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						
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 具備探索健康生活問題的思考能力，並透過體驗與實踐，處理日常生活中健康的問題。 E-B2 具備健康相關科技及資訊的基本素養，並理解各類媒體刊載、報導有關健康內容的意義與影響。 E-C1 具備生活中有關健康的道德知識與是非判斷能力，理解並遵守相關的道德規範，培養公民意識，關懷社會。 E-C3 具備理解與關心本土、國際健康議題的素養，並認識及包容文化的多元性	課程 目標	1. 能具備從食品安全所學的啟示與道理，促進認識個人與群體健康的影響，以及覺察食品安全的重要性與對人與環境威脅。(情意) 2. 探索在地家鄉特產，並能實際將在地特產運用在料理中，可發揮想像力且結合其他食材做出創意料理。(技能) 3. 能夠運用語文表達能力與人溝通，和他人適切合作互動，共同完成討論與實踐。(技能)				

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)	教學活動(學習活動)	教學資源	節數
第(1)週 - 第(5)週	瓜田 潭下	<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>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>	<ol style="list-style-type: none"> 欣賞影片。 了解食譜並知道料理先後順序。 將大家所負責的事務分配完成。 料理時間。 利用生活中各式各樣的食材並發揮創意完成一道料理。 製作料理小書。 分享時刻。 	<ol style="list-style-type: none"> 透過影片會了解食安的重要性，且提取出內容重點。 能藉由導師的引導了解料理的先後順序及安全性。 透過大家分工合作的料理過程中，感受到共同合作完成作品的喜悅。 能運用當季食材與在地家鄉特產，喚醒豐富的想像力進行創意料理。 能結合美感將料理食譜及方法寫成屬於自己的料理小書並分享。 	<ol style="list-style-type: none"> 能專心欣賞影片並討論。 能閱讀完「食譜 1.2」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"> 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。 欣賞影片"食品安全 5 大要點(WHO)"、"食品安全的世界趨勢"。 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(主要食材為西瓜及哈密瓜)。 <p>活動三：料理時間</p> <ol style="list-style-type: none"> 食譜 1:水果果凍。 食譜 2:冰淇淋&冰棒。 先將食譜 1 的水果果凍完成，再放置冰箱裡冷藏的過程。 品嚐時間。 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。 品嚐時間。 <p>活動四：創意料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 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)，菜品裡。 	<ol style="list-style-type: none"> 影片"食品安全 5 大要點(WHO)"、"食品安全的世界趨勢"。 料理器具與食材。 製作料理小書的用具。 	10

						<p>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。</p> <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> <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>分享自己的料理小書。</p>	
<p>第(6)週 - 第(10)週</p>	<p>秋葵 星</p>	<p>健康 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>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</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</p>	<p>1. 欣賞影片。</p> <p>2. 了解食譜並知道料理先後順序。</p> <p>3. 將大家所負責的事務分配完成。</p> <p>4. 料理時間。</p> <p>5. 利用生活中各式各樣的食材並發揮創意完成一道料理。</p> <p>6. 製作料理小書。</p>	<p>1. 透過影片會了解食安的重要性，且提取出內容重點。</p> <p>2. 能藉由導師的引導了解料理的先後順序及安全性。</p> <p>3. 透過大家分工合作的料理過程中，感受到共同合作完成作品的喜悅。</p> <p>4. 能運用當季食材與在地家鄉特產，喚醒豐富的想像力進行創意料理。</p> <p>5. 能結合美感將料理食譜及方法寫成屬於自己的料理小書並分享。</p>	<p>1. 能專心欣賞影片並討論。</p> <p>2. 能閱讀完「食譜 1.2」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. 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：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>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</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>

		現。	7. 分享時刻。			<p>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>4. 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>5. 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>6. 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>2. 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>分享自己的料理小書。</p>	
<p>第(11)週</p> <p>-</p> <p>第(15)週</p>	<p>飽滿</p> <p>玉米</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>綜合</p>	<p>1. 欣賞影片。</p> <p>2. 了解食譜並知道料理先後順序。</p> <p>3. 將大家所負責的事務分配完成。</p> <p>4. 料理時間。</p> <p>5. 利用生活中各式各樣的食材並發</p>	<p>1. 透過影片會了解食安的重要性，且提取出內容重點。</p> <p>2. 能藉由導師的引導了解料理的先後順序及安全性。</p> <p>3. 透過大家分工合作的料理過程中，感受到共同合作完成作品的喜悅。</p> <p>4. 能運用當季食材與在地家鄉特產，喚醒豐富的想像力進行創意料理。</p>	<p>1. 能專心欣賞影片並討論。</p> <p>2. 能閱讀完「食譜 1.2」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</p>	<p>活動一：食安問題</p> <p>1. 欣賞影片"加工食品=不健康?"、"食品的保存方法"。</p> <p>2. 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(主要食材為玉米)。</p> <p>活動三：料理時間</p> <p>1. 食譜 1: 玉米 PIZZA。</p> <p>2. 食譜 2: 玉米濃湯。</p> <p>3. 先將食譜 1 的底層 PIZZA 皮揉好發</p>	<p>1. 影片"加工食品=不健康?"、"食品的保存方法"。</p> <p>2. 料理器具與食材。</p> <p>3. 製作料理小書的用具。</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>揮創意完成一道料理。</p> <p>6. 製作料理小書。</p> <p>7. 分享時刻。</p>	<p>5. 能結合美感將料理食譜及方法寫成屬於自己的料理小書並分享。</p>	<p>特的料理小書且和同學分享。</p>	<p>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。</p> <p>4. 品嚐時間。</p> <p>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。</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(玉米)，菜品裡。</p> <p>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。</p> <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> <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>第(15)週</p> <p>-</p> <p>第(20)週</p>	<p>驚為天 "米"</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>1. 欣賞影片。</p> <p>2. 了解食譜並知道料理先後順序。</p> <p>3. 將大家所負責的事務分配完成。</p>	<p>1. 透過影片會了解食安的重要性，且提取出內容重點。</p> <p>2. 能藉由導師的引導了解料理的先後順序及安全性。</p>	<p>1. 能專心欣賞影片並討論。</p> <p>2. 能閱讀完「食譜 1.2」內容。</p> <p>3. 能分工合作完成料</p>	<p>活動一：食安問題</p> <p>1. 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?"。</p> <p>2. 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>1. 影片"預防食物中毒-食在要小心"、"食品添加物有添就不好?"。</p> <p>2. 料理器具與</p>	10

	<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>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>4. 料理時間。</p> <p>5. 利用生活中各式各樣的食材並發揮創意完成一道料理。</p> <p>6. 製作料理小書。</p> <p>7. 分享時刻。</p>	<p>3. 透過大家分工合作的料理過程中，感受到共同合作完成作品的喜悅。</p> <p>4. 能運用當季食材與在地家鄉特產，喚醒豐富的想像力進行創意料理。</p> <p>5. 能結合美感將料理食譜及方法寫成屬於自己的料理小書並分享。</p>	<p>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>2. 分配需要帶的廚房用具或食材，以及每個人的負責試務(主要食材為白米)。</p> <p>活動三：料理時間</p> <p>1. 食譜 1:壽司。</p> <p>2. 食譜 2:米漢堡。</p> <p>3. 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。</p> <p>4. 品嚐時間。</p> <p>5. 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。</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(白米)，菜品裡。</p> <p>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。</p> <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> <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>食材。</p> <p>3. 製作料理小書的用具。</p>
--	---	--	--	---	--	---------------------------------

