

| | | | | | | | |
|------------------|--|--------------|----------------|--|-----------------|---------------------|--------|
| 年級 | 五、六 年級 | 年級課程 主題名稱 | 香草魔力 | 課程 設計者 | 林有光、蘇金谷、 葉曉昀 | 總節數 /學期 (上/下) | 20/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 <i>需跨領域，以主題/專題/議題的類型，進行統整性探究設計；且不得僅為部定課程單一領域或同一領域下科目之間的重複學習。</i> <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 | <i>掌握關鍵、看見亮點、深耕在地</i> | | 與學校願景呼 應之說明 | 一、透過香草課程讓學生能夠掌握關鍵、了解家鄉重要的特色。 二、由在地特色——香草的研究讓學生看見在地亮點及優勢。 三、學會從種植香草、維護及發展出香草附加價值，以及培養與他人合作、 分享之素養，進而發展深耕在地的視野。 | | | |
| 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-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. 具備探索生活食物中香草調配問題的思考能力，透過身體力行，實踐健 康飲食美化人生。 2. 樂於與他人合作解決問題並尊重不同的問題解決想法，並與同學分組 實作，合作完成將作物轉換成簡易料理。 | | | |

| 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 | 我是美食家之一 | <p>綜 2c-III-1 /分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題</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>自 ti-III-1/能運用好奇心察覺日常生活現象的規律性會因為某些改變而產生差異，並能依據已知的科學知識科學方法想像可能發生的事情，以察覺不同的方法，也常能做出不同的成品。</p> <p>自 po-III-1/能從學習活動、日常經驗及科技運用、自然環境、書刊及網路媒體等察覺問題。</p> <p>自 po -III-2/能初步辨別適合科學探究的問題，並能依據觀察、蒐集資料、閱讀、思考、討論等，提出適宜探究之問題。</p> | 香草醬汁的製作 | <ol style="list-style-type: none"> 判讀各種資料及日常生活經驗,思考並與同學共同討論如何製作香草醬汁。 從與同學合作製作香草醬汁的過程中,察覺問題,思考並解決問題。同時也察覺到可能因為比例或材料的一點點差異可能產出不同風味的香草醬汁。 | <ol style="list-style-type: none"> 能找到製作醬汁的方式。 能實際運用所學到的製作出醬汁。 在製作醬汁的過程中,若遇到問題,能與小組討論,找到解決的方式。 能將製作過程遇到的問題紀錄下來,完成學習單 能拍攝照片與影片。 | <p>1. 香草醬汁製作:</p> <p>(1)老師介紹常用來做醬汁的香草例如:百里香、巴西里、迷迭香、羅勒、蒔蘿和龍蒿</p> <p>(2)請學生上網搜尋資料,看適合做成什麼樣的醬汁,並做紀錄下來。</p> <p>(3)請學生找尋影片或書本,分組討論,決定要做什麼醬汁,並將步驟流程寫下來,產出流程表。</p> <p>(4)實際製作醬汁</p> <p>2. 製作青醬</p> <p>(1)播放常見九層塔製作青醬影片</p> <p>(2)實際製作青醬義大利麵。</p> <p>2. 將製作香草醬汁的過程用平板錄製下來。</p> <p>3. 分享各組所作醬汁和影片。</p> | <p>製作香草醬汁影片</p> <p>平板</p> <p>做醬汁工具器具和材料</p> <p>青醬影片</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=DKnrbiIjGLc</p> <p>學習單</p> | 5 |
| 第(6)週 - 第(10)週 | 我是美食家之二 | <p>綜 2c-III-1 /分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題</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> | 迷迭香雞腿排、香草果凍和香草餅乾的製作 | <ol style="list-style-type: none"> 判讀各種資料及日常生活經驗,思考並規劃如何製作出好吃的迷迭香雞腿、香草果凍和香草餅乾。 能與同學分工合作共同完成迷迭香雞腿 | <ol style="list-style-type: none"> 能找到製作迷迭香雞腿排、果凍和餅乾的方式。 能實際運用所學到的製作出迷迭香雞腿排、果凍和餅乾。 在製作迷迭香雞腿排、果凍和餅乾的過程中, | <ol style="list-style-type: none"> 迷迭香的特色 校園尋找迷迭香 迷迭香雞排製作: (1)搜集製作雞排的影片或書本 (2)寫出流程表 (3)分工合作完成迷迭香雞排 (4)做的過程要有人錄製影片 | <ol style="list-style-type: none"> 製作迷迭香雞腿、果凍、餅乾的 PPT 或影片 平板 相關材料:校園香草 | 5 |

| | | | | | | | | |
|----------------------------|----------------|--|---------------------|---|--|--|---|---|
| | | <p>自 ti-III-1/能運用好奇心察覺日常生活現象的規律性會因為某些改變而產生差異，並能依據已知的科學知識科學方法想像可能發生的事情，以察覺不同的方法，也常能做出不同的成品。</p> <p>自 po-III-1/能從學習活動、日常經驗及科技運用、自然環境、書刊及網路媒體等察覺問題。</p> <p>自 po-III-2/能初步辨別適合科學探究的問題，並能依據觀察、蒐集資料、閱讀、思考、討論等，提出適宜探究之問題。</p> | | <p>排、香草果凍和香草餅乾的製作。</p> <p>3. 在製作過程中察覺問題，並能學會如何解決問題，並察覺比例的不同其風味就會有所不同。</p> <p>4. 能理解所選用的香草植物的特性與功用。</p> | <p>若遇到問題，能與小組討論，找到解法的方式。</p> <p>4. 能將製作過程遇到的問題紀錄下來，完成學習單</p> <p>5. 能拍攝照片與影片。</p> | <p>2. 果凍、餅乾製作：</p> <p>(1) 上網看果凍和餅乾製作所需材料和適合製作果凍、餅乾的香草植物以及流程，並紀錄下來。</p> <p>(2) 找尋校園中所適合製作果凍、餅乾的香草至少兩種，並上網查尋其功用。</p> <p>(3) 實際製作果凍和餅乾，過程中要有人錄製影片。</p> <p>3. 分享與討論</p> | <p>雞腿排</p> <p>洋菜粉</p> <p>麵粉</p> <p>奶油</p> <p>調味料</p> <p>平底鍋</p> <p>烤箱</p> | |
| <p>第 (11) 週 - 第 (15) 週</p> | <p>我是生活美學家</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>自 ti-III-1/能運用好奇心察覺日常生活現象的規律性會因為某些改變而產生差異，並能依據已知的科學知識科學方法想像可能發生的事情，以察覺不同的方法，也常能做出不同的成品。</p> <p>自 po-III-2/能初步辨別適合科學探究的問題，並能依據觀察、蒐集資料、閱讀、思考、討論等，提出適宜探究之問題。</p> | <p>製作押花蠟燭與香草再生紙</p> | <p>1. 在參與製作過程中，能適切的表現自己的角色，並學會與人共同合作，以完成作品。</p> <p>2. 能運用好奇心，察覺若在比例上的不同，所製造出來的作品，可能展現不同的風貌。</p> <p>3. 能從押花蠟燭和再生紙製作活動中找到可探究的問題，並根據觀察、蒐集資料、閱讀與思考及和同學討論，提出適宜探究的問題。</p> | <p>1. 能在製作過程中，適當表現自己的角色，與同學共同完成押花蠟燭與再生紙的製作。</p> <p>2. 能完成學習單</p> | <p>1. 上網或找書籍，蒐集做蠟燭和再生紙的資料</p> <p>2. 討論可能製作的方式，歸納如何製作。</p> <p>3. 實際製作押花蠟燭</p> <p>(1) 老師介紹押花蠟燭的過程。</p> <p>(2) 老師示範。</p> <p>(3) 學生分組合作完成。</p> <p>4. 香草再生紙</p> <p>(1) 老師示範如何製作再生紙，把環保觀念加入。</p> <p>(2) 學生分組合作將平日留下的考試卷製成再生紙，快完成時，將校園中的香草植物和精油加一些進去做裝飾和增添一些香味。</p> | <p>*平板</p> <p>*押花蠟燭</p> <p>器具：</p> <p>量秤、煮鍋、鋼杯、模型、攪拌器、刀子</p> <p>材料：押花數朵、白蠟、香草精油、燭芯、甘油</p> <p>*香草再生紙</p> <p>紙</p> <p>器具：</p> <p>抄紙框、果汁機</p> <p>材料：</p> | 5 |

| | | | | | | | | |
|-----------------------|--------|---|----------------|---|--|--|--|---|
| | | | | | | (3) 完成後的再生紙再發揮創意製作成卡片。 5. 共同討論, 過程中發生的問題, 解決的方法。 6. 從欣賞大家的作品中, 察覺別組同學的不同表現方式。 | 考過試的考試紙 押花數朵 *學習單 | |
| 第(16)週 | 浸泡油的製作 | 自 ti-III-1 / 能運用好奇心察覺日常生活現象的規律性會因為某些改變而產生差異, 並能依據已知的科學知識科學方法想像可能發生的事情, 以察覺不同的方法, 也常能做出不同的成品。 自 po-III-2 / 能初步辨別適合科學探究的問題, 並能依據觀察、蒐集資料、閱讀、思考、討論等, 提出適宜探究之問題。 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。 | 紫草根介紹 製作浸泡油 | 1. 能與同學分組合作蒐集關於浸泡油的資料, 並實際製作浸泡油, 過程中能積極的參與活動並表現自己的角色。 2. 在蒐集浸泡油資料與製作過程中, 能仔細閱讀資料、思考並和同學討論, 找出適合的方式。 3. 能運用不同的比例和方式製作浸泡油, 察覺某些改變, 可能會做出不同的浸泡油。 | 1. 能與同學合作, 表現積極態度, 完成香草油的製作。 2. 能說出紫草根的用途。 | 1. 老師介紹紫草根。 2. 紫草根日常生活中會運用在哪? 3. 請學生合作蒐集浸泡油的資料。 4. 校園中可運用來製作浸泡油的有哪些? 5. 分組, 分配任務, 利用紫草根與校園中的香草實際製作香草油。 6. 觀察他人做的香草油和自己的有何不同, 思考如果自己再製作一次, 將會有何不同? | 紫草根 製作浸泡油的材料與工具 平板 學習單 | |
| 第(17)週 - 第(20)週 | 成果分享 | 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。 綜 2d-III-1 / 運用美感與創意, 解決生活問題, 豐富生活內涵。 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。 | 感恩餐會與 成果分享 | 1. 能參與整個感恩餐會, 並適切扮演自己角色, 讓感恩餐會圓滿。 2. 能與同學共同討論, 運用美感與創意, 將感恩餐會佈置賞心悅目。 3. 能運用所學表現在日常生活中, 解決生活問題。 | 4. 能與同學共同合作完成照片和影片剪輯。 5. 能與同學共同合作完成本學期所學的香草美食。 6. 能與同學運用美感與創意共同佈置一個賞心悅目又很有香氛的環境。 | 7. 將本學期以來所學的紫斑蝶和香草課程照片和影片做剪輯與加上背景音樂。 8. 學生分組完成香草水果沙拉佐優格沙拉醬、迷迭香雞腿排、香草果凍、香草茶、押花蠟燭、香草再生紙做的卡片…… 9. 利用卡片與蠟燭佈置餐廳 | 1. 香草水果沙拉佐優格沙拉醬 2. 迷迭香雞腿排 3. 香草果凍 4. 香草茶 5. 押花蠟燭 | 4 |

