

嘉義縣松梅國小 110 學年度校訂課程教學內容規劃表

年級	五 年級	年級課程 主題名稱	小廚師練功夫	課程 設計者	陳玉芳	總節數 /學期 (上/下)	20/下學期
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	品德 快樂 健康 負責 創新		與學校願景呼 應之說明	一、透過 創新 教學活動、實際體驗、實作分享與健康行為，促進身心 健康 發展。 二、透過對社區產業蔬果的烹飪品嚐，能了解苦瓜、哈密瓜等對 健康 的益處。 三、培養積極參與學習活動的良好 品德 ，養成對學習 負責 的態度。			
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-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-B2 具備科技與資訊應用的基本素養，並理解各類媒體內容的意義與影響。 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	一、規劃並執行「尚膳工坊」、「味道王國」、「苦中作樂」和「水果拼盤」等活動，讓學生親近廚房、了解廚房，並進而烹煮料理，建立「 松梅小廚師 」的基礎概念。 二、學習合宜的互動與溝通技巧，表現自我並尊重他人。 三、透過教學活動及動手實作，學習積極參與、勇於表達、團隊合作之精神態度，促進身心健康發展。			

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(4)週	尚膳廚房	<p>綜 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</p> <p>國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要紀錄。</p> <p>綜 3a-III-1 辨識周遭環境的潛藏危機，運用各項資源或策略化解危機。</p> <p>本2-III-3 能運用閩南語對生活周遭事物進行有條理的口頭描述。</p>	<p>1. 了解廚房基本設備、使用方法與安全守則。</p> <p>2. 培養聆聽與記錄的能力。</p> <p>3. 學習廚房用具的閩南語正確說法。</p>	<p>1. 規劃調查活動與執行學習計畫，培養自學能力。</p> <p>2. 經過聆聽並記錄、學習廚房基本用品及使用方法。</p> <p>3. 辨識並且提出廚房安全原則，並能運用正確策略化解危機。</p> <p>4. 透過練習能運用閩南語口頭描述各種廚房用具。</p>	<p>1. 能詢問家長並完成學習單的紀錄。</p> <p>2. 能分享紀錄內容並仔細聆聽他人發表。</p> <p>3. 能正確說出如何避免廚房中的危險行為，並演練正確動作。</p> <p>4. 能使用閩南語說出廚房用具的名稱。</p>	<p>活動一：我家廚房大搜查</p> <p>1. 本學習活動透過學習單，在家先行調查記錄家中有那些廚房用具，到學校後進行討論分享。</p> <p>2. 利用統計表統計常用的廚房用具有哪些？</p> <p>活動二：認識廚房基本用具</p> <p>1. 介紹廚房基本用具五大類</p> <p>2. 介紹廚房用具閩南語發音</p> <p>3. 利用圖卡進行分組配對遊戲</p> <p>活動三：廚房安全守則</p> <p>1. 說明廚房用具安全使用原則</p> <p>2. 實際操作演練如何正確使用瓦斯、刀具等工具。</p> <p>活動四：模擬小廚師</p> <p>1. 利用圖卡及計錄表，分組進行討論模擬製作一道菜餚所需要的工具及工序。</p> <p>2. 分組分享討論</p>	<p>1. 自製簡報</p> <p>2. 我家廚房學習單</p> <p>3. 廚房基本用具簡報</p> <p>4. 董氏基金會營養教育資訊網</p> <p>5. 廚房用具圖卡</p> <p>6. 模擬小廚師學習單</p>	4
第(5)週 第(7)週	味道王國	<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>國2-III-6結合科技與資訊，提升表達的效能。</p> <p>綜 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化</p>	<p>1. 認識膳食中各種調味。</p> <p>2. 學習如何運用科技資訊，增進表達能力。</p> <p>3. 透過調查</p>	<p>1. 參與體驗活動，及協同合作製作各種味道食材。</p> <p>2. 運用結合科技搜尋、分析整理資料，並進行分享。</p> <p>3. 透過品嘗活動，認識理解並尊重各國不同</p>	<p>1. 能積極參與體驗及製作各種味道食材的活動。</p> <p>2. 能透過資料收集與分析整理不同國家的調味料，製作簡報並分享。</p> <p>3. 能勇於嘗試各國不同</p>	<p>活動一：油鹽醬醋</p> <p>1. 五感體驗：利用嗅覺、觸覺等分辨油鹽醬醋。</p> <p>2. 介紹各種油鹽醬醋成分分類及優缺點。</p> <p>3. 分享活動，分享記錄個人喜好與全班學生之間的異同。</p> <p>活動二：酸甜苦辣</p>	<p>1. 各種味道食材。</p> <p>2. 各國調味料及食材。</p> <p>3. 五感體驗學習單。</p>	3

			分享與體驗異國風味，並尊重多元文化。	的味覺喜好。	的調味料，並分享說出自己的感受。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 五感體驗:利用嗅覺分辨酸甜苦辣。 2. 進行食材與調味品不同味覺的分類。 3. 動手做五感體驗:透過味覺嘗試自製的飲料的酸甜苦辣。 4. 完成料理後，品嚐時說出自己心得或可改進的地方。 <p>活動三:各國調味料大集合</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 共分 6 組利用網路進行不同國家(日本、韓國、泰國、台灣、美國、印度)特殊調味料搜尋與簡報製作。 2. 分組上台進行分享與討論各地區調味料的特色。 3. 各國調味料品嚐大會:全班一起分享蒐集到的調味料(利用吐司、餅乾為基底)。 4. 討論分享個人的感受與可以改進的地方。 	4. 舌尖上的味蕾自製學習單。
第(8)週 第(13)週	苦中作樂	<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>綜 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色</p> <p>健 4a-III-1 運用多元的健康</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過資訊分析整理與實地考察認識苦瓜栽培方法及問題。 2. 培養積極參與活動的態度。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能運用資料收集與整理等策略，覺知苦瓜的相關知識與問題。 2. 透過大家參與料理的分工合作過程，感受到團體合作完成作品的喜悅。 3. 能運用當季食材喚醒豐富的想像力進行創 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能積極參與資料的蒐集整理活動，並進行發表。 2. 能說出苦瓜營養價值與栽培方法。 3. 能積極參與討論與製作料理。 4. 能勇於嘗試苦瓜料理。 	<p>活動一:苦瓜大解密</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 上網查苦瓜的營養成分和栽種過程。 2. 社區踏查:拜訪苦瓜園，實地走訪種植苦瓜相關知識。 3. 分組整理資料及報告分享:分 4 組報告:營養成分和栽種過程各 2 組。 <p>活動二:甘味人生~創意苦瓜料理</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 苦瓜主題館—網站。 2. 社區苦瓜園。 3. 社區踏查學習單。

		資訊、產品與服務。	3. 認識苦瓜的營養成分對身體的益處。 4. 學習製作創意苦瓜料理。	意料理，學習料理技巧。 4. 能透過苦瓜料理，了解苦瓜營養成分，並勇於品嚐。		1. 分享苦瓜料理：學生發表吃過的苦瓜料理。 2. 創意苦瓜料理製作與品嚐：利用味道王國中蒐集的各國調味料，設計並製作創意苦瓜料理。 3. 心得分享與回饋： 學生填寫學習單後，分享參與活動省思，發表烹調過程中的困難及解決問題的方法。並探討針對多元健康的概念是否能勇於嘗試品嚐苦瓜。	4. 苦瓜與其他搭配食材（視季節）。 5. 松梅小廚師自製學習單(1)。
第(14)週 第(18)週	水果拼盤	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。 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。 健 1a-III-3 理解促進健康生活的方方法、資源與規範。	1. 學習團體中互助合作與溝通協調的能力。 2. 認識哈密瓜的相關知識。 3. 製作哈密瓜創意料理。	1. 參與資訊蒐集整理、社區踏查活動，在團體中互助合作。 2. 能運用資料收集與整理等學習活動，覺知哈密瓜的相關知識。 3. 能透過製作哈密瓜料理，理解多攝取蔬果能促進健康生活。	1. 能積極參與資料的蒐集整理活動，並進行發表。 2. 能說出哈密瓜營養價值與栽培方法。 3. 能積極參與討論與製作料理。	活動一：田甜在我心 1. 上網查哈密瓜的營養成分和栽種過程。 2. 社區踏查：拜訪哈密瓜溫室，實地走訪種植哈密瓜相關知識。 3. 分 4 組報告：營養成分和栽種過程各 2 組。 活動二：水果拼盤 1. 分享哈密瓜料理：學生發表吃過的哈密瓜料理。 2. 創意哈密瓜料理製作與品嚐：利用味道王國中學習概念，設計哈密瓜創意料理，例如果汁、沙拉、冰品、湯品等。 3. 分享與回饋：學生填寫學習單後，分享參與活動省思，討論後續改進的方法。	1. 洋香瓜主網站 2. 社區踏查學習單。 3. 哈密瓜與其他搭配食材(視季節) 4. 松梅小廚師自製學習單(2)。

<p>第(19)週 第(20)週</p>	<p>松梅小廚師發表會</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. 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>1. 透過參與料理過程中，執行不同角色，感受共同合作完成作品的歷程與成就。</p>	<p>1. 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>活動一:創意料理成果發表會</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 利用在地食材: 苦瓜及哈密瓜，以兩人一組的方式，以單元二、三設計的創意料理進行調整，烹煮創意料理。 2. 邀請師長同學共同品嚐評審。 3. 頒獎: 依據最佳創意獎、最佳衛生獎、最佳刀功獎等，予與學生鼓勵。 4. 分享與回饋: 學生填寫學習單後，分享參與活動省思。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各項食材 2. 獎狀 3. 松梅小廚師自製學習單(3) 	<p>2</p>
<p>教材來源</p>	<p><input type="checkbox"/>選用教材 () <input checked="" type="checkbox"/>自編教材</p>							
<p>本主題是否融入資訊科技教學內容</p>	<p><input type="checkbox"/>無 融入資訊科技教學內容</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>有 融入資訊科技教學內容 共(6)節 (以連結資訊科技議題為主)</p>							
<p>特教需求 學生 課程調整</p>	<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> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. <p style="text-align: right;">特教老師簽名: 普教老師簽名: 陳玉芳</p>							