

嘉義縣 鹿滿 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	鹿滿好味道	課程 設計者	林紫婕	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 <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	閱動鹿滿 多元幸福		與學校願景呼 應之說明	<p>鹿滿地區大部分居民務農，村中更有許多知名的廚師(廟會流水席的總鋪師)，許多學生畢業後就讀餐飲相關科系，故學校規畫此課程，結合本校閱讀課程，希望藉由文本閱讀及實際的課堂體驗，讓學生～</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 與家中長輩做一樣的事情，促進親子、代間、家庭的互動，體會家長的辛勞。 2. 根植於傳統，透過閱讀，探索農作及餐飲文化的另一種可能。 3. 由社區出發，認識多元飲食元素及文化，融入在地。 4. 愛護環境，珍惜食物。 			
總綱 核心 素養	<p>E-A1 具備良好的生活習慣，促進身心健全發展，並認識個人特質，發展生命潛能。</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-C3 具備理解與關心本土與國際事務的素養，並認識與包容文化的多元性。</p>		課程 目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 經由收集午餐菜單、設計夢想菜單、製作蔬果料理，養成良好生活習慣，促進身心發展，認識個人特質，激發潛能。 2. 認識竹崎鄉在地蔬果，促進多元感官發展，具備藝術創作與欣賞的基本素養，培養生活美感。 3. 藉由認識在地水果、創作料理，理解與關心本土文化事務，思索文化發展之可能性。 			

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 S 第4週	夢想菜單	綜合 1a-III-1 欣賞並接納自己與他人。 綜合 Bc-III-1 各類資源的分析與判讀。	1. 夢想菜單 投影片 2. 夢想菜單 條件：主食、副食、湯、乳品&水果。	1. 欣賞夢想菜單 接納自己與他人不同的飲食習慣。 2. 各類菜單與 menu 的分析與判讀，歸納出夢想菜單包含之元素。	1. 學生設計自己的夢想菜單，畫好並上台分享。 2. 利用配對遊戲確認學生已經熟悉當地食材。	引起動機：如何讓竹崎當地的農產品登上舞台？ 活動一：夢想菜單 1. 菜單、餐廳 menu 2. 某一週學校午餐菜單 3. 設計夢想菜單並畫出來，要有主食、副食、湯、乳品&水果。 活動二：被忽略的食材 鹿滿或竹崎地區有什麼特色水果。	1. 各式各樣的菜單 2. 學校午餐菜單	4
第5週 S 第9週	水果是主角？ 配角？	自然 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。 資議 t-III-2 運用資訊科技 解決生活中的問題 自然 pe-III-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。	<u>1. 我的拿手好料理--菜刀正確拿法</u> 2. 當地當季水果	1. 從學習活動、日常經驗、科技運用自然環境、書刊及網路媒體，進行觀察，進而察覺什麼事理想菜單 2. 經由實作、閱讀讀我的拿手好料理，知道如何有效使用水果刀。	1. 水果生長與當地環境密切相關 2. 正確使用水果刀 3. 合作完成兩樣水果料理	活動一：當地當令水果 1. 學生運用平板電腦查詢鹿滿在地食材及其營養成分。 2. 分析思考如何以當季食材烹煮菜餚。 活動二：水果大餐 1. 安全的使用水果刀 2. 出菜囉~水果沙拉	我的拿手好料理	5
第10週 S 第	水果不是水果	綜合 1d-III-1 覺察生命的變化與發展歷程，實踐尊重和珍惜生命。 社會 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中	<u>我的拿手好料理</u> 學習單	1. 覺察水果的生命的變化與發展，學習尊重和珍惜它。	1. 學生瞭解添加不同食材能使料理更美味 2. 愛惜食物不浪費。	活動一：水果變身初體驗 1 食物變變變，讓學生了解水果可以烹煮。 2 閱讀常見水果菜單 活動二：水果變成佳餚	我的拿手好料理	2

11 週		的角色，協同合作達成共同目標。		2. 參與烹煮，適切扮演自己的角色，在團體中表現合作態度，一起完成料理。		涼拌青木瓜 香煎香蕉			
第12週 S 第15週	百變水果	自然 Id-III-1 覺察生命的變化與發展歷程，實踐尊重和珍惜生命。 藝文 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. 介紹百香果生長過程，對食材更珍惜。 2. 透過動手做蛋糕鬆餅，享受自己構想的樂趣。	1. 能夠依序完成教師所教授的步驟。	一、百香果雞蛋糕鬆餅 1. 教師使用投影片認識百香果 2. 食材的協調性讓食物更美味 二、糕鬆餅製作過程 1. 將百香果雞蛋糕鬆餅材料進行清洗，備料。 2. 分組進行實作。 3. 成果呈現。		4	
第16週 S 第20週	我的水果料理不一樣	自然 po-III-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。 綜合 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. 品嚐紀錄單	1. 從老師提供資料、影片，進行觀察、蒐集資訊，覺察製作創意水果料理的方法。 2. 料理擺盤時兼顧生活中的美感與創意的多樣性表現。	1. 列舉竹崎鄉當令水果 2. 用竹崎鄉當令水果，完成一件創意料理	活動一：創意水果料理 1. 由老師提供資料、影片及討論中找靈感 2. 尋找身邊可用食材 3. 創意做料理 活動二：農業再創新意 1. 創意讓產業增值 2. 改變印象 總結：分享新發現與發想	竹崎鄉水果月曆	5	
教材來源		<input type="checkbox"/> 選用教材 () <input checked="" type="checkbox"/> 自編教材(請按單元條列敘明於教學資源中)							

<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(2)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 type="checkbox"/>無 <input checked="" type="checkbox"/>有-智能障礙(0)人、學習障礙(0)人、情緒障礙(2)人、自閉症(0)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> <p>學習環境：</p> <p>1. (情)可事先準備教室內情緒紓緩角落，並請讓學生知道，當學生情緒暴走可以有教室內的情緒穩定落腳之處。</p> <p>學習歷程：</p> <p>1. (情)多鼓勵讚美學生在課堂中專注、認真、互動踴躍等良好學習行為。</p> <p>2. (情)避免指責學生不好的地方，改以鼓勵與引導學生發展好的學習行為。</p> <p style="text-align: right;">特教老師簽名：林照峯</p> <p style="text-align: right;">普教老師簽名：林紫婕</p>

*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。