

四、嘉義縣松梅國小 111 學年度校訂課程教學內容規劃表(表 12-4)

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 <input type="checkbox"/> 本土語文/臺灣手語/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學								
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)	學習活動 (教學活動)	教學資源	節數	

<p>第(1)週 — 第(4)週</p>	<p>尚膳廚房·廚具百科</p>	<p>綜 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。 國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要紀錄。 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。 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。 2. 培養聆聽與記錄的能力。 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劃，培養自學能力。 2. 經過聆聽並記錄、學習廚房基本用品及使用方法。 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。 4. 透過練習能運用閩南語口頭描述各種廚房用具。</p>	<p>1. 能詢問家長並自主負責的完成學習單的紀錄。 2. 能分享紀錄內容並仔細聆聽他人發表。 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。 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 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。 2. 利用統計表統計常用的廚房用具有哪些？ 活動二：認識廚房基本用具 1. 介紹廚房基本用具五大類 2. 介紹廚房用具閩南語發音 3. 利用圖卡進行分組配對遊戲 活動三：廚房安全守則 1. 說明廚房用具安全使用原則 2. 實際操作演練如何正確使用瓦斯、刀具等工具。 活動四：模擬小廚師 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。 2. 分組分享討論</p>	<p>1. 自製簡報 2. 我家廚房學習單 3. 廚房基本用具簡報 4. 董氏基金會營養教育資訊網 5. 廚房用具圖卡 6. 模擬小廚師學習單</p>	<p>4 節</p>
<p>第(5)週 — 第(7)週</p>	<p>味道王國·酸甜苦辣</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。 國2-III-6結合科技與資訊，提升表達的效能。 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。 2. 學習如何運用科技資訊，增進表達能力。 3. 透過調查分享與體驗異國風味，並尊重多元文化。</p>	<p>1. 參與體驗活動，及協同合作製作各種味道食材。 2. 運用結合科技搜尋、分析整理資料，並表達分享成果。 3. 透過品嚐活動，理解、尊重進而欣賞各國不同的味覺喜好。</p>	<p>1. 能積極參與體驗及製作各種味道食材的活動。 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。 3. 能勇於嘗試各國不同的調味料，並分享說出自己的感受。</p>	<p>活動一：油鹽醬醋 1. 五感體驗:利用嗅覺、觸覺等分辨油鹽醬醋。 2. 介紹各種油鹽醬醋成分分類及優缺點。 3. 分享活動，分享記錄個人喜好與全班學生之間的異同。 活動二：酸甜苦辣 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。 活動三：各國調味料大集合 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)。 討論分享個人的感受與可以改進的地方。</p>	<p>1. 各種味道食材。 2. 各國調味料及食材。 3. 五感體驗學習單。 4. 舌尖上的味蕾自製學習單。</p>	<p>3 節</p>

第(8)週 第(13)週	苦盡甘來 · 苦瓜料理	<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 運用多元的健康資訊、產品與服務。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 透過資訊分析整理與實地考察認識苦瓜栽培方法及問題。 培養積極參與活動的態度。 認識苦瓜的營養成分對身體的益處。 學習製作創意苦瓜料理。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 能參與料理的分工合作，表現團體合作應有的態度。 能運用當季食材喚醒豐富的想像力進行創意料理，學習料理技巧。 能透過苦瓜料理，了解苦瓜營養成分，並勇於品嚐。 	<ol style="list-style-type: none"> 能積極參與資料的蒐集整理活動，並進行發表。 能說出苦瓜營養價值與栽培方法。 能積極參與討論與製作料理。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"> 上網查苦瓜的營養成分和栽種過程。 社區踏查：拜訪苦瓜園，實地走訪種植苦瓜相關知識。 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"> 分享苦瓜料理：學生發表吃過的苦瓜料理。 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。 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料理。 	<ol style="list-style-type: none"> 苦瓜主題館—網站。 社區苦瓜園。 社區踏查學習單。 苦瓜與其他搭配食材(視季節)。 松梅小廚師自製學習單(1)。 	6 節
第(14)週 第(18)週	水果拼盤 · 歡聚一堂	<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 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>健 1a-III-3理解促進健康生活的方方法、資源與規範。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 學習團體中互助合作與溝通協調的能力。 認識哈密瓜的相關知識。 製作哈密瓜創意料理。 	<ol style="list-style-type: none"> 參與資訊蒐集整理、社區踏查活動，在團體中表現互助合作的精神。 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。 能透過製作哈密瓜料理，理解多多攝取蔬果能促進健康生活。 	<ol style="list-style-type: none"> 能積極參與資料的蒐集整理活動，並進行發表。 能說出哈密瓜營養價值與栽培方法。 能積極參與討論與製作料理。 	<p>活動一：田甜在我心</p> <ol style="list-style-type: none"> 上網查哈密瓜的營養成分和栽種過程。 社區踏查：拜訪哈密瓜溫室，實地走訪種植哈密瓜相關知識。 分 4 組報告：營養成分和栽種過程各 2 組。 <p>活動二：水果拼盤</p> <ol style="list-style-type: none"> 分享哈密瓜料理：學生發表吃過的哈密瓜料理。 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。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 洋香瓜主網站 社區踏查學習單。 哈密瓜與其他搭配食材(視季節) 松梅小廚師自製學習單(2)。 	5 節
第(19)週 第(20)週	松梅小廚師成果發表會	<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>	<ol style="list-style-type: none"> 利用生活中各式各樣的食材並發揮創意完成一道料理。 	<ol style="list-style-type: none"> 透過參與料理過程中，表現自我，感受歷程，並獲得成就。 參與共同合作，達成分組料理的目標。 	<ol style="list-style-type: none"> 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>活動一：創意料理成果發表會</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 邀請師長同學共同品嚐評審。 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。 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"> 各項食材 獎狀 松梅小廚師自製學習單(3) 	
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 type="checkbox"/> 無 融入資訊科技教學內容 <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)							

特教需求學生
課程調整

※身心障礙類學生：無 有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症()人、(/人數)

※資賦優異學生：無 有- (自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)

※課程調整建議(特教老師填寫)：

特教老師姓名：

普教老師姓名：陳玉芳