

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	六 年級	年級課程 主題名稱	美食博覽會			課程 設計者	施靜芬	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、藉由用餐禮儀的學習，培養積極參與學習的良好品德，養成對學習負責任的態度。 二、透過對社區產業蔬果的烹調及品嚐，培養學生健康飲食的觀念。 三、經由創新教學活動、自己料理的過程，表達畢業快樂及對師長的感恩與謝意。					
總綱 核心素 養	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。 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。		課程 目標	一、從用餐禮儀的學習過程，讓學生具備良好的生活習慣及發展合宜的互動技巧。 二、藉由謝師宴活動的規劃與體驗，培養學生具備探索問題的能力、積極參與及團隊合作的學習態度，並進而烹調料理，完成小小「松梅總鋪師」的任務。 三、利用教學活動，學習擬定計畫、動手實作及美感體驗，並以創新思考的精神來因應日常生活需求。					
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	
第(1) 週 - 第(5) 週	用餐好禮儀	國語文 5-III-9 因應不同的目的，運用不同的閱讀策略。 國語文 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要紀錄。	1. 餐桌禮儀的書籍 2. 中式餐桌座位圖學習單、行為檢核表	1. 運用策略閱讀餐桌禮儀的書籍，並透過體驗與分享，了解用餐及人際互動的禮儀。 2. 參與討論，與同學協同合作完成角色扮演，了解中式餐桌排位原則。 3. 聆聽發言並且認真確實完成中式餐桌座位圖、行為檢核表。	1. 能閱讀餐桌禮儀的書籍、說出用餐及人際互動的禮儀。 2. 能參與討論，與同學協同合作完成角色扮演並表現合宜的禮儀。 3. 能完成中式餐桌座位圖、行為檢核表。 4. 學生能透過檢核表，反思檢核自己的餐	活動一:餐桌禮儀大哉問 1. 學生發表餐桌的禮儀。 2. 以圖片及文字說明餐桌上的禮儀。 3. 長幼有序的原則。 活動二:認識中餐餐具 1. 中餐餐具擺置介紹。	1. 《圖解中日. 西餐餐桌禮儀》 2. 中式餐桌禮儀習俗小貼士 https://www.m	5	

		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。	3. 餐桌、餐具		桌禮儀，並提出持續或改善的方法。	2. 介紹餐具使用要點。 3. 請學生示範使用餐具的禮儀。 4. 共同閱讀《圖解中、日、西餐餐桌禮儀》一書，簡介餐桌禮儀。 5. 學生討論後發表，教師統整上菜的禮節。 活動三：座位的學問 1. 角色體驗— 以中式十人圓桌為例，抽出學生分別扮演主人與賓客，同學先找出自己扮演角色的座位，再請班上同學檢查，教師公布正確座位並介紹中式餐桌排位原則。 2. 發下「中式餐桌座位圖」學習單，讓學生標示正確座位。 3. 學生分享參加中餐宴會相關經驗。 活動四：小紳士小淑女養成記 1. 完成「行為檢核表」，透過檢核表反思自己的餐桌禮儀，再分組與同學分享，共同發展建立良好的餐桌禮儀。	obichef.com/blog/2020/01/10/tips-on-customs-and-etiquette-in-chinese-dining-chi/ 3. 中式餐桌座位圖 4. 行為檢核表		
第(6)週 - 第(10)週	美食搜尋家	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。	1. 各地特色料理相關圖片	1. 參與製作並與小組 協同合作 完成特色料理的簡報。 2. 透過電腦 蒐集 特色料理，分析整理後並分享。 3. 理解 並 尊重 各地料理的特色及多樣性。 4. 透過練習能 運用 閩南語說出台灣美食小吃的讀音。 5. 動手 實作 ppt 並將結果紀錄於《台灣縣市地圖》、《世界地圖》。	1. 積極參與小組進行蒐集台灣特色料理。 2. 能透過資料蒐集與分析整理，與他人協同合作利用電腦完成簡報並分享。 3. 能理解各地料理的特色並正確標示於台灣地圖上。 4. 能使用閩南語說出台灣美食小吃的名稱。 5. 學生能分組合作利用電腦搜尋異國特色美食，完成ppt並正確標示於世界地圖。	活動一：台灣特色料理大調查 1. 學生分組(分3組)，小組成員合作上網搜尋台灣特色美食小吃，每一組經過討論共同選出4種。 2. 利用電腦製作小組 ppt 並發表分享。 3. 每一組將搜尋結果紀錄於便利貼，貼在《台灣縣市地圖》上，展示並說明。 4. 教師指導並示範，學生上台以閩南語說出台灣美食小吃的念法。 活動二：異國美食報馬仔 1. 學生分組(分3組)，小組成員合作上網搜尋異國美食，每一組經過討論共同選出2種。 2. 利用電腦製作小組 ppt 並分享。 3. 每一組將搜尋結果紀錄於便利貼，貼在《世界地圖》上，展示並說明。	1. 教具：台灣縣市地圖、世界地圖 2. 電腦、便利貼 3. 教育部臺灣閩南語常用詞辭典 http://twblg.dict.edu.tw/	5	
		社 3b-III-1 透過適當的管道 蒐集 社會議題的相關資料，並兼顧不同觀點或意見。	2. 美食小吃的閩南語說法						
		社 2b-III-2 理解 不同文化的特色，欣賞並 尊重 文化的多樣性。	3. ppt 4. 台灣縣市地圖、世界地圖						
		本土語 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。							
		科議 a-III-2 展現 動手 實作的興趣及正向的科技態度。							
第(11)週 - 第(15)週	料理設計家	社 3b-III-1 透過適當的管道 蒐集 社會議題的相關資料，並兼顧不同觀點或意見。	1. 食材地圖 2. 我的菜單學習單 3. 餐點的介紹	1. 透過電腦及食材地圖， 蒐集 及了解當季在地食材並進行分享。 2. 參與討論，與同學 協同合作 設計完成我的菜單學習單並分享。 3. 能進行 判斷 並 提問 ，選出合適的餐點。	1. 能與小組成員分工合作蒐集當季在地蔬果資料並分享。 2. 能分組參與菜單設計，完成「我的菜單」學習單。 3. 能從餐點的介紹中進行判斷、參與討論，選出謝師宴餐點。	活動一：在地蔬果調查員 1. 學生分組，小組成員工作分配，分工合作上網查詢或請教長輩當季的在地蔬果。 2. 各組分享調查結果。 活動二：菜單玩家 1. 全班分3組，每一組透過同學分享的內容進行討論並共同設計2道菜餚，完成「我的菜單」學習單。	1. 社區農作物圖片、照片 2. 《嘉義食材地圖》海報	5	
		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。							

		國語文 2-III-2 從聽聞內容進行 判斷 和 提問 ，並做合理的應對。				2. 各小組發表學習單，並分享完成菜餚所需食材、廚房用具、食材預算及烹調技巧。 活動三、設計謝師宴餐點 1. 考量畢業典禮時程，全班投票，共同選出3道菜。 2. 由學生親手共同製作3道涼菜做為謝師宴的餐點之一： (1)蘆筍沙拉 (2)涼拌小黃瓜 (3)凱撒義式彩色番茄沙拉		
第(16)週 - 第(20)週	廚房我做煮	國語文 5-III-9 因應不同的目的， 運用 不同的閱讀策略。	1. 擺盤設計的藝術	1. 運用 策略閱讀擺盤設計的書籍、說出內容重點，並參與討論。	1. 能閱讀擺盤設計的書籍、說出重點並與同學意見分享。	活動一：小小「松梅總鋪師」 1. 共同閱讀《擺盤設計解構全書：6大設計概念 x 94種基本構圖與活用實例》，介紹擺盤技法。 2. 全班分組，合力完成食材的準備及採買。 3. 畢業典禮前一日將全班分成3組，每組各負責一道料理，利用學校廚房共同完成佳餚，放置冰箱冷藏備用。 4. 沙盤演練：請學生完成「新手上路」學習單上半段並分享，透過學習單模擬謝師宴當日可能突發狀況、全班討論應對方法。 活動二：新手上路 教師協助學生規劃謝師宴活動： 1. 將全班分為三組 (1)布置組：餐桌椅、餐具擺設。 (2)招待組：師長、來賓座位安排及引導入座。 (3)上菜組：負責菜餚擺盤、上菜。 2. 與師長、來賓於畢業典禮結束後共享佳餚，並以親手製作的幾道料理致謝意。 3. 餐宴後一起整理收拾場地。 4. 完成「新手上路」學習單，透過學習單反思並分享謝師宴活動心得，作為經驗傳承及日後調整改進參考。	1. 《擺盤設計解構全書》：6大設計概念 x 94種基本構圖與活用實例 2. 蘆筍、小黃瓜、彩色番茄與其他搭配食材（視季節）	5
		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。	2. 新手上路學習單	2. 參與 事前準備， 協同合作 製作佳餚，完成新手上路學習單。	2. 能積極參與討論並且製作完成料理。			
		藝 1-III-6 能學習 設計 思考，進行創意發想和 實作 。	3. 謝師宴	3. 透過 設計 思考，進行 實作 完成謝師宴。	3. 能與同學分組合作完成謝師宴的各項工作。			
教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教材 () <input checked="" type="checkbox"/> 自編教材學							
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(4)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： <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) ※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) ※課程調整建議(特教老師填寫)：							

特教老師姓名：

普教老師姓名：施靜芬