

四、嘉義縣更寮國小 111 學年度校訂課程教學內容規劃表(表 12-4)

年級	低年級	年級課程 主題名稱	友善土地：嘉有小神廚	課程 設計者	陳瑤卿	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 <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	地球公民、樂學展能、科技探索		與學校願景 呼應之說明	1. 透過營造人與大自然和諧的環境，能主動 探索 、體驗學習。 2. 學生分工合作展現 公民精神 ，結合不同飲食文化和料理製作，強化學童喜愛在地糧食。 3. 提升學生對健康飲食正確的認知，利用原始食材 展現健康的能力 與習慣。 4. 料理製作分組發表時，能彼此尊重並 樂於學習與分享 。			
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-B1 具備「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養，並具有生活所需的基礎數理、肢體及藝術等符號知能，能以同理心 應用 在生活與人際溝通。 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「認識健康飲食」的基本能力，並藉由探究綠色飲食原則，選購安全新鮮的食材。 2. 透過教學活動培養學生具備「聽、說」的基本能力，習得與 應用 「作物與時節」之基本概念，藉以培養 具有 與大自然共生的觀點。 3. 具備 理解 如何做個聰明的消費者，藉由選擇食材製作料理，培養 樂於 與同儕合作之素養。			

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	農業 的生 產與 消費 體驗	生活/2-I-1 以感官和知覺 探索 生活中的人、事、物。察覺事務及環境的特性。 生活/2-I-5 運用各種 探究 事物的方法及技能，對訊息做通切的處理，並養成動手做的習慣。 國語/2-I-1 以 正確 發音流利說出語意完整的話。	1. 有機農業栽種方式。 2. 農業生產與飲食的相關訊息。 3. 食物生產與消費安全之關係。	1. 透過觀賞影片認識有機栽種與病蟲害防治的方式並試著 探索 現階段可行的 有機農業栽種方式 。 2. 透過網路搜尋相關資源，學習 探究 與認識 農業生產與飲食的相關訊息 。 3. 能 正確 並流利說出 食物生產與消費安全之關係 。	1.能認真觀賞影片並流利說出影片中有機栽種的農法。 2.能正確使用行動載具進行農業生產與飲食的資料搜尋。 3.能流利說出選購食物的原則及技巧，提高消費的安全性。	活動(一)有機農業與病蟲害 1. 觀賞影片---有機農業與病蟲害防治。 2. 分組討論---有機農業與病蟲害防治。 3. 各組發表討論結果 活動(二)農業生產與飲食 1. 上網蒐集農業生產的方法 2. 討論發表如何種出安全的食材。 活動(三)食材的選擇 1. 觀賞影片---安全食材的選擇 2. 分組討論如何選出安全的食材 3. 發表各組討論結果	開心農場 電腦 平板 有機教學影片	5 節

<p>第6週 - 第10週</p>	<p>健康飲食生活</p>	<p>健康/2-2-1 了解不同食物的組合，能提供均衡的飲食。</p> <p>健康/2-2-4 運用食品及營養標示，選擇符合營養、安全、經濟的食物。</p> <p>生活/2-I-1 以感官和知覺探索生活中的人、事、物，察覺事務及環境的特性。</p> <p>國語/1-I-1 養成專心聆聽的習慣，專種對方的發言。</p>	<p>1. 人的營養需求。</p> <p>2. 網路資料。</p> <p>3. 食物與健康、營養的關係。</p> <p>4. 聆聽的習慣。</p>	<p>1. 藉由情境故事，了解人生各階段的不同營養需求。</p> <p>2. 透過網路資料的探索，學習自己選擇適合的網路資料。</p> <p>3. 使用六大類食物掛圖來探索的食物與健康、營養的關係。</p> <p>4. 能專心聆聽並養成聆聽的習慣。</p>	<p>1. 專心聆聽故事並能說出飲食與健康的關係。</p> <p>2. 能上網搜尋資料，透過資料來認識食物的金字塔，促進個人健康的習慣。</p> <p>3. 能透過小組討論，整理飲食與健康的觀念與資訊。</p> <p>4. 能說出食物裡的各類營養素。</p> <p>5. 能專心聆他人報告。</p>	<p>活動(一)飲食與健康</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 聆聽情境故事。 2. 進行討論---飲食與健康。 3. 上網認識食物的金字塔與高熱量食物資料。 4. 進行金字塔與高熱量食物資料的整理。 5. 完成金字塔與高熱量食物資料的學習單。 <p>活動(二)營養素大寶藏---認識各類營養素。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 查閱食物裡有哪些營養素。 2. 討論各種營養素與健康的關係。 3. 小組製作營養素與健康的關係圖。 4. 小組公開分享與各組回饋。 5. 反思與檢討。 	<p>平板</p> <p>電腦</p> <p>六大類食物掛圖</p> <p>食物營養素教學影片</p> <p>學習單</p>	<p>5節</p>
<p>第11週 - 第14週</p>	<p>在地飲食特色</p>	<p>生活/2-I-5 運用各種探究事物的方法及技能，對訊息做通切的處理。並養成動手做的習慣。</p> <p>健康/2-2-4 運用食品及營養標示，選擇符合營養、安全、經濟的食物。</p> <p>國語/2-I-1 以正確發音流利說出語意完整的話。</p>	<p>1. 不同的飲食文化。</p> <p>2. 綠色飲食的原則。</p> <p>3. 正確的飲食選擇。</p> <p>4. 不浪費食物的做法</p>	<p>1. 能分組探究不同飲食文化。</p> <p>2. 能分組認識飲食文化並選擇適合的綠色飲食的原則。</p> <p>3. 能說出正確的日常飲食選擇以及不浪費食物的做法。</p>	<p>1. 透過分組探究，說出不同飲食文化的內容。</p> <p>2. 透過資料蒐集與理解，說出綠色飲食的原則。</p> <p>3. 能上台分享在地的飲食特色以及正確的日常飲食選擇。</p> <p>4. 能畫出正確的飲食選擇。</p>	<p>活動(一)介紹西方文化的飲食</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 分組蒐集相關資料。 2. 進行討論分類。 3. 找出西方文化的飲食。 <p>活動(二)認識在地的飲食。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 聰明的消費者。 2. 參觀傳統市場和農場。 3. 認識食物的樣貌與餐桌的通路。 4. 建立尊重食物，四季蔬果保健的正確態度。 5. 小組繪製正確的飲食選擇。 6. 小組公開分享與各組回饋。 7. 反思與檢討。 	<p>電腦</p> <p>圖畫紙</p> <p>彩色筆</p>	<p>4節</p>
<p>第15週 - 第18週</p>	<p>烹調實作</p>	<p>生活/2-I-5 運用各種探究事物的方法及技能，對訊息做通切的處理，並養成動手做的習慣。</p> <p>健康/2-2-4 運用食品及營養標示，選擇符合營養、安全、經濟的食物。</p> <p>國語/2-I-1 以正確發音流利說出語意完整的話。</p>	<p>1. 個人衛生</p> <p>2. 動手料理的習慣</p> <p>3. 營養、安全、經濟的食物</p> <p>4. 心得與感受</p>	<p>1. 探究料理製作時應注意的個人衛生。</p> <p>2. 學習健康飲食的烹調方式，養成動手料理的習慣。</p> <p>3. 認識食材的來源及保鮮方法，並選擇營養、安全、經濟的食物。</p> <p>4. 學習製作簡易的餐點，並說出料理後的心得與感受。</p>	<p>1. 能認識健康飲食的烹調方式。</p> <p>2. 能遵守料理製作時應注意的個人衛生。</p> <p>3. 能說出食材的來源及保鮮方法。</p> <p>4. 能注重個人飲食衛生。</p> <p>5. 能製作簡易的餐點。</p>	<p>活動(一)設計菜單</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 分組設計菜單。 2. 討論選購新鮮食材 3. 分組討論料理製作時應注意的個人衛生標準。 4. 小組完成菜單設計表。 <p>活動(二)我是小神廚</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備清洗食材。 2. 動手洗菜、揀菜，珍惜食物不浪費。 3. 進行製作美食。 4. 享用美食。 5. 學習並展現正確用餐禮儀。 	<p>烹煮用具</p> <p>午餐餐盒</p> <p>瓦斯爐</p>	<p>4節</p>

<p>第 19 週 - 第 20 週</p>	<p>成果 分 享</p>	<p>生活/2-I-1 以感官和知覺探索生活中的人、事、物，察覺事務及環境的特性。</p> <p>生活/2-I-5 運用各種探究事物的方法及技能，對訊息做通切的處理，並養成動手做的習慣。</p> <p>國語/2-I-1 以正確發音流利說出語意完整的話。</p>	<p>1. 在地飲食特色</p> <p>2. 健康飲食生活成果的展示板</p> <p>3. 工作能力</p> <p>4. 心得與感受</p>	<p>1. 探索在地飲食特色並分享探索的心得。</p> <p>2. 運用所學製作健康飲食生活成果的展示板。</p> <p>3. 養成與同學一起合作的工作能力。</p> <p>4. 說出並展示各種烹調實作的心得與感受。</p>	<p>1. 能分組進行在地飲食特色的探索。</p> <p>2. 能與同學與同學共同製作健康飲食生活成果看板，並彼此分享在地飲食特色的心得。</p> <p>3. 能上台展示各種成果並給予他人讚美。</p>	<p>活動(一)製作成果看板</p> <p>1. 分組討論---將全班分成三組，討論製作。</p> <p>2. 小組共作健康飲食生活成果看板。</p> <p>3. 小組進行組內成果美編。</p> <p>4. 。</p> <p>活動(二)分享成果與心得</p> <p>1. 分組上台展示看板</p> <p>2. 每組派人上台報告、解說。</p> <p>3. 展示作品及照片</p> <p>4. 小組分享與回饋。</p> <p>5. 全班進行期末反思。</p>	<p>塑膠板</p> <p>彩色用具</p> <p>電腦</p> <p>剪刀</p> <p>厚紙板</p>	<p>2 節</p>
<p>教材來源</p>		<p><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>						
<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 type="checkbox"/>無 <input checked="" type="checkbox"/>有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症(1)人</p> <p>※資賦優異學生：<input 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 style="text-align: right;">特教老師姓名：吳柔安老師</p> <p style="text-align: right;">普教老師姓名：陳瑤卿老師</p>						