

年級	五年級	年級課程主題名稱	五年級/ 手工藝社團	課程設計者	郭玉瓊	總節數 / 學期 (上/下)	20/上學期	
符合彈性課程類型	<input type="checkbox"/> 第一類 統整性探究課程 <input type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題 <input type="checkbox"/> 第二類 <input checked="" 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	活力勤學人文創新	與學校願景呼應之說明	1. 藉由多元視角的探索課程，發現手作的魅力。 2. 運用不同教材，激發學習樂趣，增加學生創作及發表能力，提升自信心。 3. 學生能主動參與並合作實踐，展現生命力與活力。					
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。	課程目標	一、能具備良好的習慣，與團隊成員合作達成團體目標，手腦並用完成各項任務。 二、在分組活動中，學習合宜的互動與溝通技巧，發揮潛能，表現自我、學習處理日常問題的生活技能。 三、具備探索問題的思考能力，能確實蒐集資料，準備所需材料，發揮巧思，作出具特色的成品。					
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

<p>第 (一) 週 - 第 (四) 週</p>	<p>月到中秋分外明</p>	<p>綜合/ 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。</p> <p>綜 2d-III-2 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。</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. 中秋節的由來及習俗。</p> <p>2. 柚子的功用。</p> <p>3. 冰皮月餅。</p> <p>4. 柚子茶</p>	<p>1. 能運用網路蒐集有關中秋節相關資料，了解中秋節的由來及習俗。</p> <p>2. 能討論出柚子的功用並做出冰皮月餅成品，與他人分享並欣賞他人作品。</p> <p>3. 能參與柚子茶的製作活動，並與同儕分工合作收拾場地。</p>	<p>1. 能分組上台發表中秋節由來及習俗並展示相關圖畫。</p> <p>2. 能分組製作柚子茶。</p> <p>3. 能完成兩個不同圖案的冰皮月餅。</p> <p>4. 能與他人分享作品，並給予他人回饋。</p> <p>5. 能布置好該組所需用品並收拾整潔。</p>	<p>活動一：</p> <p>1. 請小朋友分組討論並報告中秋節的由來及習俗。</p> <p>2. 能分組完成跟中秋節慶相關圖畫 1 張。</p> <p>活動二：</p> <p>1. 利用在地農產 - 柚子，請小朋友討論柚子的功用。</p> <p>2. 分組製作柚子茶，裝入玻璃罐中，並存放冰箱。</p> <p>活動三：</p> <p>1. 分組做好餅皮，每人至少要包好兩個月餅。</p> <p>2. 能在餅上印製圖案且內餡不外露，圖案清晰。</p> <p>活動四：</p> <p>1. 分組泡好各組製作的柚子茶，可任意加入不同材料，將月餅裝盤。</p> <p>2. 各組品嚐，與他組分享，上台發表心得。</p>	<p>冰皮月餅製作</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=Bmy6XpUfkY0">https://www.youtube.com/watch?v=Bmy6XpUfkY0</a></p>	<p>4</p>
<p>第 (5) 週 - 第 (8) 週</p>	<p>大珠小珠落玉盤</p>	<p>綜合/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</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>1. 珍珠</p> <p>2. 三色珍珠氣泡飲</p> <p>3. 優格可爾必思氣</p>	<p>1. 能與同儕討論規劃用黑糖搭配不同的粉作出珍珠。</p> <p>2. 學習調製三色珍珠氣泡飲的方式，並與他人分享做法</p> <p>3. 能愉快參與優格可爾</p>	<p>1. 能完成黑糖珍珠。</p> <p>2. 搭配季節運用當季水果作成色彩繽紛的珍珠。</p> <p>2. 用三色珍珠和氣泡水調配一杯氣泡飲料。</p> <p>4. 能用準備材料調配出可口的飲料。</p>	<p>活動一：</p> <p>1. 黑糖珍珠</p> <p>*市面上的珍珠大比拼</p> <p>*珍珠製作流程</p> <p>*分組共同製作珍珠</p> <p>活動二：</p> <p>1. 三色珍珠</p> <p>*準備三種不同顏色的果汁</p>	<p>珍珠製作流程 ppt</p> <p>珍珠飲品介紹</p> <p><a href="https://jackla39.pixnet.net/blog/post/471345848">https://jackla39.pixnet.net/blog/post/471345848</a></p>	<p>4</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。	泡飲	必思氣泡飲活動，並與組員協同合作完成收拾工作。		*珍珠製作流程 *分組共同製作珍珠 活動三： 1. 調製三色珍珠氣泡飲 *調配比例與口感大測試 *小組進行飲料調製 *分享調製飲品 活動四： 1. 調配優格可爾必思氣泡飲	
第(9)週 - 第(12)週	料理無國界	綜合/3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 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。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題 綜 ai-III-3 參與合作學習並與同儕有良好的互動經驗，享受學習科學的樂趣。	1. 義大利生活環境及飲食特色。 2. 披薩製作 3. 米的種類及用途。 4. 製作飯糰	1. 能欣賞義大利生活環境及飲食特色，探討生活環境與飲食的關連。 2. 能從網路資料中學習製作披薩的方法， 3. 能分析米的種類及用途，了解糧食危機對人類生活的影響 4. 能參與小組製作飯糰活動並樂於與他人互動。	1. 能分組發表義大利的地理環境、人文和飲食特色， 2. 能分組用食材做出披薩。 3. 能完成一份米食任務單。 4. 能自己準備材料，做出不同口味飯糰。	活動一： 1. 美味披薩 *介紹義大利的人文及飲食特色 *了解廚師與料理的關係 *各種披薩的介紹 *披薩的製作程序 *烤箱的使用規則及清理方式 活動二： 1. 小組製作披薩 *製作過程注意衛生安全 *確實將物品清理整潔 活動三： 1. 認識米的種類 *分辨白米糯米黑米等 *米在日常生活及節慶所扮演的角色 *搜尋米的栽培過程	義大利飲食文化 <a href="https://slideplayer.com/slide/11614891/">https://slideplayer.com/slide/11614891/</a> 從畫布到餐盤-四位廚師畫出美味料理 <a href="https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/taipei-region/taipei/article/features/chefs-draw-">https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/taipei-region/taipei/article/features/chefs-draw-</a>

						<p>*完成一份米食任務單</p> <p>活動四：</p> <p>1. 巧手做飯糰</p> <p>*各種食材的營養成分介紹</p> <p>*如何聰明吃</p> <p>*製作飯糰</p>	<p><a href="#">creative-process</a></p>	
<p>第 (13) 週 - 第 (16) 週</p>	<p>低碳飲食愛地球</p>	<p>綜合/2c-III-1 <b>分析</b>與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。</p> <p>健體/ 3d-III-1 實踐環境友善行動，<b>珍惜</b>生態資源與環境。</p> <p>綜 2d-III-2 <b>體察</b>、分享並欣賞 生活中美感與創意的多樣性表現。</p> <p>綜 ai-III-3 <b>參與</b>合作學習並與同儕有良好的互動經驗，享受學習科學的樂趣。</p> <p>4a-III-2 自我<b>反省與修正</b>促進健康的行動。</p>	<p>1. 在地食材</p> <p>2. 低碳飲食</p> <p>3. 洛神花蜜餞製作</p> <p>4. 正確飲食習慣</p>	<p>1. 能分析與認識梅山鄉<b>在地食材</b>的種類，生產的分布及生產季節，吃當季吃當地，<b>珍惜</b>生態資源與環境。</p> <p>2. <b>體察</b>食物里程與碳足跡的意涵，會選擇<b>低碳飲食</b>，實踐環境友善行動。</p> <p>3. 能<b>參與</b>小組製作<b>洛神花蜜餞</b>並樂於與他人互助合作。</p> <p>4. <b>反省與修正</b><b>正確飲食習慣</b>，擬定低碳飲食策略</p>	<p>1. 分組介紹在地食材。</p> <p>2. 各組能完成一份降低碳足跡策略表</p> <p>3. 認識植物界的紅寶石並製成蜜餞。</p> <p>4. 認識在地蔬菜並做成美味點心。</p>	<p>活動一：</p> <p>1. 認識在地食材</p> <p>*分組蒐集梅山地區在地食材資料</p> <p>*分組利用簡報介紹在地食材</p> <p>2. 食物里程</p> <p>*利用 ppt 簡介「碳足跡」</p> <p>*低碳飲食</p> <p>活動二：</p> <p>1. 學生畫出「我的晚餐旅程」</p> <p>2. 碳足跡比高下</p> <p>*評估每位同學的碳足跡</p> <p>*各組選出碳足跡最高的同學</p> <p>3. 各組擬定降低碳足跡策略</p> <p>活動三：</p> <p>1. 植物界的紅寶石-洛神花</p> <p>*利用假日採摘洛神花</p> <p>*分組去除種子並清洗</p> <p>*加入糖並放入玻璃罐中讓小朋友明白加糖是保存食物的方法之一</p> <p>活動四：</p> <p>1. 認識在地蔬菜</p>	<p>植物界紅寶石-洛神花</p> <p><a href="https://www.edh.tw/article/6245">https://www.edh.tw/article/6245</a></p> <p>我的晚餐哪裡來</p> <p><a href="https://nutrition.tjtf.org.tw/index.php?idd=1&amp;aid=53&amp;bid=418&amp;cid=1803">https://nutrition.tjtf.org.tw/index.php?idd=1&amp;aid=53&amp;bid=418&amp;cid=1803</a></p>	4

						*由學生提供家中所種蔬菜或野菜 *討論如何烹調保留營養成分 *實際操作		
第 (17) 週 - 第 (20) 週	綜 ai-III-3 參與合作學習並與同儕有良好的互動經驗，享受學習科學的樂趣。  健體/2b-III-2 願意培養健康促進的生活型態。	1. 焗烤料理。  2. 處理食材方法。	1. 能參與小組製作焗烤料理並樂於與他人互助合作。  2. 願意培養自己動手處理食材的方法，養成良好健康習慣	1. 能完成一份焗烤馬鈴薯。 2. 能完成一份焗烤杏鮑菇。 3. 能完成焗烤料理介紹任務單	活動一： 1. 焗烤料理介紹 *認識起司的製作流程 *起司的營養成分 *完成一份任務單 活動二： 1. 分組製作焗烤馬鈴薯 *處理食材的方式 *食材新鮮度的判別 活動三： 1. 分組製作焗烤杏鮑菇 *處理食材的方式 *食材新鮮度的判別	解密起司 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=XdbIIviPuE">https://www.youtube.com/watch?v=XdbIIviPuE</a> 起司的營養成分 <a href="https://www.foodnext.net/life/health2/paper/4975333035">https://www.foodnext.net/life/health2/paper/4975333035</a> 食材處理技巧 <a href="https://www.how-living.com/p/16459/%E9%A3%9F%E6%9D%90%E8%99%95%E7%90%86">https://www.how-living.com/p/16459/%E9%A3%9F%E6%9D%90%E8%99%95%E7%90%86</a>	4	
教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教材 ( ) <input type="checkbox"/> 自編教材(請按單元條列敘明於教學資源中)							
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 type="checkbox"/> 有 融入資訊科技教學內容 共( )節 (以連結資訊科技議題為主)							

特教需求	※身心障礙類學生： <input 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、 <u>(/人數)</u>
學生	※資賦優異學生： <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有- <u>(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)</u>
課程調整	※課程調整建議(特教老師填寫)： 1. 2. <p style="text-align: right;">特教老師簽名：          普教老師簽名：郭玉瓊</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。

嘉義縣 大南 國小 111 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	五年級/ 手工藝社團	課程 設計者	郭玉瓊	總節數 /學期 (上/下)	20/下學期
符合 彈性課 程類型	一類 統整性探究課程 <input type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題 <input type="checkbox"/> 第二類 <input checked="" 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	活力勤學人文創新	與學校願景呼應之說明			1. 藉由多元視角的探索課程，發現手作的魅力。 2. 運用不同教材，激發學習樂趣，增加學生創作及發表能力，提升自信心。 3. 學生能主動參與並合作實踐，展現生命力與活力。		
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。	課程 目標			一、能具備良好的習慣，與團隊成員合作達成團體目標，手腦並用完成各項任務。 二、在分組活動中，學習合宜的互動與溝通技巧，發揮潛能，表現自我、學習處理日常問題的生活技能。 三、具備探索問題的思考能力，能確實蒐集資料，準備所需材料，發揮巧思，作出具特色的成品。		

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
--------------	--------------	-------------------	------------	------	-----------------	----------------	------	--------

<p>第(1)週 - 第(4)週</p>	<p>與春天有約</p>	<p>綜合/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. 製作金桔醬。 2. 製作創意小餅乾。 3. 布置茶會會場。</p>	<p>1. 能參與班級活動，運用當地特產製作桔醬及創意小餅乾。 2. 能適切表現在班級中分工的角色，與同儕共同完成茶會布置任務，協同合作辦理茶會。</p>	<p>1. 能實際製作桔醬。 2. 能製作創意餅乾 3. 能發揮創意布置茶會會場。 4. 能品嚐並與人分享。</p>	<p>活動一： 製作金桔醬。 *如何選擇桔子 *桔醬的製作方式 *桔醬的運用 活動二： 1. 利用桔醬製作創意小餅乾。 活動三： 1. 布置茶會 *分組討論茶會辦理形式 *茶會準備事項 活動四： 1. 展開茶會 *能遵守茶會禮儀 *分組互助布置並整理會場</p>	<p>金桔醬的製作方式 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=XIbfGP8SA0">https://www.youtube.com/watch?v=XIbfGP8SA0</a> 金桔醬食譜 <a href="https://cookpad.com/tw/%E9%A3%9F%E8%AD%9C/2046745-%E5%AE%A2%E5%AE%B6%E9%87%91%E6%A1%94%E9%86%AC">https://cookpad.com/tw/%E9%A3%9F%E8%AD%9C/2046745-%E5%AE%A2%E5%AE%B6%E9%87%91%E6%A1%94%E9%86%AC</a> 小餅乾食譜</p>	<p>4</p>
<p>第(5)週 - 第(10)週</p>	<p>創意小達人</p>	<p>綜合/3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 綜 2d-III-2 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。</p>	<p>1. 各國美食文化及特色。</p>	<p>1. 能具備介紹各國創意料理的能力，能理解並欣賞各國美食文化及特色。 2. 分享及介紹各國美食的文化及特色。</p>	<p>1. 簡單介紹各國美食的文化及特色。 2. 介紹台灣具有各國多元的美食。 3. 每組需最少設計一份菜單</p>	<p>活動一： 1. 料理無國界 *小組蒐集各國料理資料 *製作簡報進行介紹 活動二： 1. 創意料理王 *設計屬於自己的創意菜單 *將個人所設計菜單在小組內分享</p>		<p>6</p>

		綜 2b-III-2 理解不同文化的特色， <b>欣賞</b> 並尊重文化的多樣性。	2. 創意菜單	3. 藉由 <b>創意菜單</b> 介紹，能 <b>欣賞並尊重</b> 每個人的創意。	4. 能按時準備材料 5. 各組能示範或指導同學實際操作	*每組選出一份菜單 活動三： 1. 菜單實作 *分成四組每週輪一組 *每組須先公布菜單請各組準備材料 *輪到的組別示範或指導同學實際操作		
第(11)週 - 第(14)週	精力充沛 綠拿鐵	綜合/1b-III-1 <b>規劃</b> 與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。 綜 2b-III-2 <b>理解</b> 不同文化的特色， <b>欣賞</b> 並尊重文化的多樣性。 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。 健體/1b-III-4 <b>了解</b> 健康自主管理的原則與方法。	1. 有機菜園  2. 蔬菜名稱及繁殖方式  3. 健康飲品  4. <b>健康飲食</b>	1. 能與小組同學合作 <b>規劃</b> <b>有機菜園</b> 的整理。 2. 能 <b>理解</b> 不同 <b>蔬菜的繁殖方式</b> 及管理方式皆不同。 3. 能 <b>運用</b> 創意將蔬果製作成有益健康的飲品。 3. <b>了解</b> <b>健康飲食</b> 對身體健康的重要性。	1. 能確實負起照顧菜園的責任 2. 能認識蔬菜的外觀、種子和繁殖方式。 3. 能選擇材料製成精力湯一杯。 4. 能搭配營養成分製成美味綠拿鐵一杯。	活動一： 1. 我的有機菜園 *打造有機菜園(分組整理有機菜園) *有機菜園各項資財的設置 *製作解說牌 活動二： 1. 認識蔬菜 *認識蔬菜的營養價值 *認識蔬菜的外觀、種子和繁殖方式 2. 蔬菜對對碰 (1) 規則：分小組競賽，每組輪流派出 1 人。看蔬菜圖片，並找到它的名字、種子和繁殖方式，最快答對的小組得 1 分。 (2) 遊戲開始 (3) 計算得分最高的小組，並且給予鼓勵。 活動三： 1. 活力充沛精力湯 *分組削好水果 *打成精力湯 活動四：	<b>有機菜園</b> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=sSFe58BcoqY">https://www.youtube.com/watch?v=sSFe58BcoqY</a>  精力湯的製作 <a href="https://cookpad.com/tw/%E6%90%9C%E5%B0%8B%E7%B2%BE%E5%8A%9B%E6%B9%AF">https://cookpad.com/tw/%E6%90%9C%E5%B0%8B%E7%B2%BE%E5%8A%9B%E6%B9%AF</a>	4

						1. 提神醒腦綠拿鐵。 *分組削好水果蔬菜清洗 *打成綠拿鐵。		
第(15)週 - 第(18)週	幸運連連	綜合/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. 幸運手環。 。	1. 能參與編織幸運手環活動，學會相關技巧並應用所學製成日常生活用品。	1. 能完成一條手鍊。 2. 能完成一個仿皮革鉛筆盒。 3. 能以不同編織方式創造一條幸運手環。	活動一： 1. 製作幸運手環 *各類繩子在生活上的運用 *繩結介紹 活動二： 1. 製作仿皮革鉛筆盒 *製作流程介紹 *實際操作	繩結大全 <a href="file:///C:/Users/ch/Desktop/E7%B9%A9%E7%B5%90%E5%A4%A7%E5%85%A8%E6%89%8B%E5%86%8A.pdf">file:///C:/Users/ch/Desktop/E7%B9%A9%E7%B5%90%E5%A4%A7%E5%85%A8%E6%89%8B%E5%86%8A.pdf</a> 幸運手環 ppt 皮革鉛筆盒製作 ppt	4
第(19)週 - 第(20)週	快手縫紉客	2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。 綜合/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. 平針縫。 2. 布娃娃。	1. 運用平針縫的技巧學會縫鈕扣，解決生活問題 2. 利用所學縫紉技巧參與完成布娃娃縫製任務	1. 穿線打結 2. 學會平針縫 3. 縫好兩個鈕釦 4. 使用平針縫完成平面圖案	1. 穿線打結 能運用工具或直接穿線並會打結 2. 學習平針縫 *依圖紙描繪簡單的布偶圖樣 *在布上點出距離 *使用平針縫 3. 完成平面圖案和縫好兩個鈕釦	小布偶製作 ppt <a href="https://lov3lyc laire.pixnet.net/blog/post/12261970">https://lov3lyc laire.pixnet.net/blog/post/12261970</a>	2
教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教材 ( ) <input 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 type="checkbox"/>有 融入資訊科技教學內容 共(        )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 ※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 <u>2人</u>)</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p style="text-align: center;">特教老師簽名：</p> <p style="text-align: center;">普教老師簽名：郭玉瓊</p>