

四、嘉義縣大同國小 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	我是小小料理王	課程 設計者	陳鈺淑	總節數/學期 (上/下)	20 節/上學期 20 節/下學期	
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 checked="" 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 <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	熱情關懷、樂學健康、自主探索、 溝通表達、實踐篤行		與學校願景呼 應之說明	1. 透過快樂學習營養教育的概念，建立健康飲食概念習慣，擁有樂學健康的生活。 2. 經由自主探索、合作學習，能與同儕溝通表達、協調負責，最後以實踐篤行來完成料理。 3. 透過各國飲食特色的介紹，認識國際飲食文化，展現出對多元文化的熱情關懷。				
總綱 核心素 養	E-A1 具備良好的生活習慣，促進身心健康 發展並認識個人特質發展生命潛能。 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-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. 具備辨認食材種類、分析營養成分、參與基礎烹飪的相關知識，落實健康飲食的生活習慣，促進身心健康發展。 2. 具備擬定計劃與實作的能力，能運用各種食材，發揮創意，烹調出健康美味的簡單料理。 3. 具備團隊成員合作之素養，樂於與人互動，分工負責，相互激盪，協同合作完成料理及環境清潔任務。				
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 (2) 週	認識 基本 食材 器具	健體 2b-III-1/認同健康的 生活規範、態度與價值 觀。  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. 營養健 康的飲食 討論。 2. 料理課 程公約的 建立。 3. 創意 飯糰動手 作。	1. 能認同營養健康的飲食態度。 2. 能認同共同建立的料理課程公約，保持衛 生的料理習慣。 3. 能參與創意飯糰製作課程，並合作完成環 境清潔。	1. 能發表討論健康的早餐或晚餐 2. 能參與討論並共同訂定料理課 的課程公約。 3. 能獨力完成一個創意飯糰，並合 作完成清理料理環境。 4. 教師境整潔評分	活動 1: 分享家庭早餐及晚餐藉由分 享生活經驗引起動 機，並建立飲食及衛生的基 本概念。 活動 2: 建立良好的個人衛生及衛生 的烹飪習慣並共同建立料理課程公 約。 活動 3: 簡易料理(1) 實做初體驗: 一起做創意飯糰。	跟著名廚從 零開始學料 理：專為新 手量身定做 的烹飪小百 科(朱雀出版 社) <a href="https://www.youtube.com/watch?v=0V41zem32og">https://www .youtube.co m/watch?v=0 V41zem32og</a> 十種創意飯 糰	2

第(3)週 - 第(4)週	健康飲食	<p>健體 4a-III-1/<b>運用</b>多元的健康資訊、產品與服務。</p> <p>健體 2b-III-1/<b>認同</b>健康的生活規範、態度與價值觀。</p> <p>綜 2b-III-1/<b>參與</b>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. 當季蔬果及機、低碳蔬果的介紹。</p> <p>2. 飲食金字塔的介紹。</p> <p>3. 蔬果汁及蔬果沙拉動手做。</p>	<p>1. 能<b>運用</b>多元的健康資訊認識當季食材及低碳有機飲食概念。</p> <p>2. 能<b>認同</b>均衡飲食、定時定量的飲食概念。</p> <p>3. 能<b>參與</b>蔬果汁及蔬果沙拉製作課程，並合作完成環境清潔。</p>	<p>1. 能提出 5 樣當季蔬果。</p> <p>2. 能參與飲食金字塔問答測驗評分。</p> <p>3. 完成飲食金字塔學習單。</p> <p>4. 能完成蔬果汁及蔬果沙拉作品相互分享並評分。</p> <p>5. 教師環境整潔評分。</p>	<p>活動 1. 認識當季蔬果認識當季蔬果最經濟、安全、低碳指導學童愛用當季蔬果最聰明健康。</p> <p>活動 2. 飲食金字塔指導學童認識飲食金字塔建立進食不同總類及其適當分量的飲食概念。</p> <p>活動 3. 簡易蔬果汁(1) 選擇當季水果製作果汁及蔬果汁。</p> <p>活動 4. 簡易蔬果沙拉(2) 選擇當季水果製作蔬果沙拉。</p>	<p><a href="https://www.healthkids.com.tw/PageContent.aspx?IMenuID=3&amp;subID=6">https://www.healthkids.com.tw/PageContent.aspx?IMenuID=3&amp;subID=6</a> 飲食金字塔</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=0V41zem32og6">https://www.youtube.com/watch?v=0V41zem32og6</a> 種基礎蔬果汁</p>	2
第(5)週 - 第(6)週	簡單個人料理	<p>健體 4a-III-1/<b>運用</b>多元的健康資訊、產品與服務。</p> <p>綜 1b-III-1/<b>規劃與執行</b>學習計畫，培養自律與負責的態度。</p> <p>綜 2b-III-1/<b>參與</b>各項活動，適切表現自己在團體中的角色，<b>協同合作</b>達成共同目標。</p>	<p>1. 不用火簡易安全料理介紹。</p> <p>2. 不用火料理菜單的設計討論。</p> <p>3. 不用火料理動手做。</p>	<p>1. 能<b>運用</b>多元的健康資訊認識不用火料理，安全的促進營養健康生活。</p> <p>2. 能<b>規劃與執行</b>擬定的料理計畫並充分參與討論、協調的歷程。</p> <p>3. 能<b>參與</b>料理活動，分工負責，<b>協同合作</b>完成共同設計的料理，並合作完成環境清潔。</p>	<p>1. 能認識料理安全程序。</p> <p>2. 能共同討論確認菜單並適切的規畫食材和份量。</p> <p>3. 能動手完成共同規畫之簡易料理並相互分享評分。</p> <p>4. 教師環境整潔評分。</p>	<p>活動 1. 介紹不用火料理以影片及圖片引起動機，認識簡易安全的生活料理，讓孩子發表生活經驗，期許在家也能隨意主動動手做餐點。</p> <p>活動 2. 共同討論料理項目從孩子生活經驗和興趣出發，分組討論有興趣的料理出有興趣且可行的料理項目，並規劃食材品項份量及烹飪器具。</p> <p>活動 3. 簡易料理進行孩子討論出來的料理項目進行實做。</p>	<p><a href="https://www.harpersbazaar.com/tw/culture/lifestyle/g23441935/mug-recipes/">https://www.harpersbazaar.com/tw/culture/lifestyle/g23441935/mug-recipes/</a> 五道超簡單馬克杯食譜</p>	2
第(7)週 - 第(8)週	一起做早餐	<p>健體 4a-III-1/<b>運用</b>多元的健康資訊、產品與服務。</p> <p>綜 1b-III-1/<b>規劃與執行</b>學習計畫，培養自律與負責的態度。</p> <p>綜 2b-III-1/<b>參與</b>各項活動，適切表現自己在團體中的角色，<b>協同合作</b>達成共同目標。</p>	<p>1. 中西式早餐及其他國家常見早餐的介紹。</p> <p>2. 早餐料理的食材內容及作法的設計與討論。</p> <p>3. 早餐料理動手做。</p>	<p>1. 能<b>運用</b>多元的健康資訊認識中、西式早餐及其他常見的早餐料理。</p> <p>2. 能<b>規劃與執行</b>擬定的料理計畫，並充分參與討論、協調的歷程。</p> <p>3. 能<b>參與</b>早餐料理活動，分工負責，<b>協同合作</b>完成共同設計的料理，並合作完成環境清潔。</p>	<p>1. 能共同分析各種早餐的營養成分及料理方法</p> <p>2. 能共同討論確認菜單並適切的規畫食材和份量</p> <p>3. 能動手完成簡易早餐並相互分享評分</p> <p>4. 教師環境整潔評分</p>	<p>活動 1. 早餐類別介紹。 認識常見的早餐類別，中式、西式以及其他國家的特色早餐。</p> <p>活動 2. 確認菜單，討論需準備的食材。 共同討論確認實作課程食材分組討論列出食材及器具交互檢查食材、用具，並分配負責工作。</p> <p>活動 3. 簡易料理 進行孩子共同討論出來的料理項目進行實做。</p>	<p>【今天開始愛上早餐(Ilisaliu)】 台灣廣廈出版</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=M4jvg1QF4TU">https://www.youtube.com/watch?v=M4jvg1QF4TU</a> 12 道好吃早餐食譜</p>	2

<p>第(9)週 - 第(10)週</p>	<p>來道 拿手 菜</p>	<p>健體 4a-III-1/<b>運用</b>多元的健康資訊、產品與服務。</p> <p>綜 1b-III-1/<b>規劃與執行</b>學習計畫，培養自律與負責的態度。</p> <p>綜 2b-III-1/<b>參與</b>各項活動，適切表現自己在團體中的角色，<b>協同合作</b>達成共同目標。</p>	<p>1. 各類食材的認識及保存方法的介紹。</p> <p>2. 創意菜單食材內容及作法的設計與討論。</p> <p>3. 創意料理以分組方式進行實作競賽。</p>	<p>1. 能<b>運用</b>多元的健康資訊認識各類食材及正確的保存方式。</p> <p>2. 能<b>規劃與執行</b>擬定的料理計畫並充分參與討論、協調的歷程。</p> <p>3. 能<b>參與</b>料理擂台趣味活動，分工負責，<b>協同合作</b>完成共同設計的料理，並合作完成環境清潔。</p>	<p>1. 參觀秩序與參與情形觀察評分。</p> <p>2. 能共同討論確認菜單並適切的規畫食材和份量。</p> <p>3. 能動手完成共同創思之拿手菜並相互分享評分。</p> <p>4. 教師環境整潔評分。</p>	<p>活動 1. 超市參觀採購 實際參觀選購食材，指導學生能知道不同食物的保存方法及新鮮度判斷。</p> <p>活動 2. 分組討論菜單、食材共同討論 確認課程的菜單分組討論列出食材及器具交互檢查食材、用具，並分配負責工作。</p> <p>活動 3. 料理擂台進行(1) 孩子討論出來的料理項目進行實做，並以比賽的方式增進趣味及創意。</p>	<p>全聯福利中心</p>	<p>2</p>
<p>第(11)週 - 第(12)週</p>	<p>各國 美食 文化</p>	<p>社 2b-III-2/<b>理解</b>不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。</p> <p>綜 2d-III-2/<b>體察、分享</b>並<b>欣賞</b>生活中美感與創意的多樣性表現。</p>	<p>1. 世界各地不同飲食文化的認識。</p> <p>2. 「夢饗米其林」影片欣賞。</p>	<p>1. 能<b>理解</b>世界各地不同的飲食文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。</p> <p>2. 能<b>體察、分享</b>並<b>欣賞</b>精緻創意料理文化的趣味與多樣性表現。</p>	<p>1. 能專注欣賞影片，並提出提問或分享心得。</p> <p>2. 完成「夢饗米其林」問答學習單。</p>	<p>活動 1. 認識世界各地不同飲食文化 透過講述、影片、生活分享認識世界各地不同的飲食文化。</p> <p>活動 2. 影片欣賞 影片:夢饗米其林(2009, 德國) 透過影片感受精緻創意料理文化的趣味。</p>	<p>世界飲食文化小百科(聯經出版社)</p> <p>影片:夢饗米其林(2009, 德國)</p>	<p>2</p>

<p>下午茶時間</p>	<p>藝文 1-III-4/能<b>感知、探索與表現</b>表演藝術的要素、技巧。 藝文 2-III-5/能<b>表達</b>對生活物件及藝術作品的看法，並<b>欣賞</b>不同的藝術與文化。 數 n-III-9/<b>理解</b>比例關係的意義，並能據以觀察、表述、計算與解題，如比率、比例尺、速度、基準量等。 綜 2b-III-1/<b>參與</b>各項活動，適切表現自己在團體中的角色，<b>協同合作</b>達成共同目標。</p>	<p>1. 茶文化介紹。 2. 茶席初體驗。 3. 咖啡文化介紹。 4. 手沖(拿鐵)咖啡初體驗。 5. 烘焙器具及基礎概念介紹。 6. 奶油小餅乾動手做。 7. 基礎棒蛋糕動手做。</p>	<p>1. 能<b>感知探索</b>茶文化影片，<b>分享</b>之文化元素及生活經驗。 2. 能<b>表達</b>賞茶、泡茶、茶席布置的藝術欣賞觀點和感受。 3. 能<b>感知</b>探索咖啡文化影片，<b>分享</b>之文化元素及生活經驗。 4. 能<b>表達</b>原味手沖咖啡和拿鐵咖啡的品嚐經驗。 5. 能<b>表達</b>對烘焙器具的認識和形體功能欣賞。 6. 能<b>理解</b>奶油小餅乾及磅蛋糕的食材比例關係，並<b>計算</b>秤量出正確數量。 7. 能<b>參與</b>奶油小餅乾及磅蛋糕的製作歷程，分工負責，<b>協同合作</b>完成共同設計的料理，並合作完成環境清潔。</p>	<p>1. 能欣賞茶與咖啡文化，並提出提問或分享心得 2. 能感受浸淫於美好的茶與咖啡時間 3. 能合作完成小餅乾及蛋糕作品相互分享並評分 4. 教師環境整潔評分 5. 烘焙基本知識紙筆測驗</p>	<p>活動 1. 禪意品茗 透過講述、影片、觀察、聞香及生活分享討論去認識茶文化。 布置簡單茶席，泡茶初體驗。 活動 2. 再忙也要跟你喝杯咖啡透過講述、影片、觀察、聞香及生活分享討論去認識咖啡文化……手沖咖啡及拿鐵咖啡。 活動 3. 烘焙基礎概念認識麵粉、奶油、牛奶、蛋……基礎材料。認識刮刀、模型、打蛋器、烤箱…… 等，. 烘焙器材的使用及清潔方法。 活動 4. 小餅乾製作 簡易小餅乾實作課程。 活動 5. 簡易蛋糕製作 蛋糕烘焙(奶油、檸檬、香蕉磅蛋糕)。</p>	<p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=eVYwYT40gY">https://www.youtube.com/watch?v=eVYwYT40gY</a> 茶文化動畫影片 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ZM8VNpjBqxc">https://www.youtube.com/watch?v=ZM8VNpjBqxc</a> 茶席布置 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=bVCSwXaIxbE">https://www.youtube.com/watch?v=bVCSwXaIxbE</a> 咖啡手沖教學 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=BBi90toDqqI&amp;list=PL0zCD2EK18uuwm9vFpbCMAAS0Y62-mWb3">https://www.youtube.com/watch?v=BBi90toDqqI&amp;list=PL0zCD2EK18uuwm9vFpbCMAAS0Y62-mWb3</a> 咖啡文化 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=a08h0mRsrck">https://www.youtube.com/watch?v=a08h0mRsrck</a> 原味手工奶油餅乾 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=4vI9vHZxXGU">https://www.youtube.com/watch?v=4vI9vHZxXGU</a> 超濕潤版原味磅蛋糕</p>	<p>4</p>
--------------	--	---	---	---	--	--	----------

第 (17) 週 - 第 (18) 週	亞洲 美食	社 2b-III-2/ <b>理解</b> 不同文 化的特色， <b>欣賞並尊重</b> 文 化的多樣性。  綜 1b-III-1/ <b>規劃與執行</b> 學習計畫，培養自律與負 責的態度。 綜 2b-III-1/ <b>參與</b> 各項活 動，適切表現自己在團體 中的角色， <b>協同合作</b> 達成 共同目標。	1. 亞洲地 區飲食文 化的認 識。 2. 亞洲料 理菜單食 材內容及 作法的設 計與討 論。 3. 亞洲美 食料理以 分組方式 進行實作 競賽。	1. 能 <b>理解</b> 亞洲的飲食文化的特色， <b>欣賞並尊 重</b> 文化的多樣性。 2. 具能 <b>規劃與執行</b> 擬定的料理計畫並充分 <b>參 與討論、協調</b> 的歷程。 3. 能 <b>參與</b> 亞洲美食料理擂台競賽活動，分工 負責， <b>協同合作</b> 完成共同設計的料理，並合作 完成環境清潔。	1. 能專注欣賞影片，並提出提問或 分享心得。 2. 能共同討論確認菜單並適切 的規畫食材項目和份量。 3. 能動手完成共同規畫之簡易料 理並相互分享評分。 4. 擂台積分賽。 5. 教師環境整潔評分。	活動 1. 介紹亞洲美食 透過講述、影片生活分享討論去認識 具代表性亞洲飲食文化的特色。 活動 2. 學童共同討論有興趣的料理 共同討論確認課程的菜單分組討論列 出食材及器具交互檢查食材、用具， 並分配負責工作。 活動 3. 亞洲美食擂台(1) 進行孩子進行亞洲料理項目實做，並 以比賽的方式增進趣味及創意。	亞洲美食之 旅(中國社會 科學出版社) 亞洲街頭美 食 https://www .youtube.co m/watch?v=e SK7wJ4XHw4& list=PL0qNx yk-mD4-2phq j0t3JHH_5dt wL_-F1	2
第 (19) 週 - 第 (20) 週	來道 拿手 菜	社 3c-III-3/ <b>主動分擔</b> 群 體的事務，並與他人合 作。  綜 2d-III-1/ <b>運用</b> 美感與 創意，解決生活問題，豐 富生活內涵。 綜 2d-III-2/ <b>體察、分享</b> 並 <b>欣賞</b> 生活中美感與創 意的多樣性表現。	1. 親子合 作創意料 理競賽。 2. 感恩餐 會餐點擺 盤及環境 布置。 3. 親子創 意料理的 品嚐與感 謝。	1. 能 <b>主動分擔</b> 親子創意料理過程中負責的事 務，親子合作愉快。 2. 能 <b>運用</b> 美感與創意，進行餐點擺盤及環境 布置。 3. 能 <b>體察、分享</b> 並相互 <b>欣賞</b> 各組創意料理的 美味與創意。	1. 能以親子合作方式完成一道拿手 料理。 2. 學習回顧，口頭分享 3. 感恩餐會的環境及擺盤布置。	活動 1. 親子料理擂台以一學期所學 為基礎進行自由創作料理。並以親子 合作方式比賽，增進趣味及創意。 活動 2. 期末感恩餐會來道拿手菜分 享同樂，邀請家長一同品嚐。		2
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)							
本主題是否 融入資訊科 技教學內容	<input checked="" 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)							
特教需求學 生課程調整	※身心障礙類學生： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有-智能障礙(2)人、學習障礙(4)人、自閉症(2)人、(共8人) ※資賦優異學生： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有-(一般智能資優優異3人) ※課程調整建議(特教老師填寫)： 1. 在組別中安排小老師，提供學生示範與協助。 2. 鼓勵學生的成功經驗，增強自信心及參與度。  特教老師姓名：林玥好 普教老師姓名：陳鈺淑							

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。