

嘉義縣 好美 國小 113 學年度校訂課程教學內容規劃表

年級	六年級	年級課程 主題名稱	健康海之味	課程 設計者	張銘麟	總節數/學期 (上/下)	40/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 *是否融入 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <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	好學富禮，內外皆美		與學校願 景呼應之 說明	1. 透過食安追追追、健康低碳好料理、健康美味蚵料理、小廚師上好菜等單元進行食育課程探索與體驗實作，養成好學求知的習慣。 2. 經由料理課程分組合作學習，能發表自己的想法，並尊重包容別人的意見，做適當的回應，培養富禮的氣質。 3. 透過健康美味蚵料理的製作，料理擺盤美學的探索，增加在地認食材的認同感，並豐富美感體驗。			
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-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	1. 透過健康低碳好料理、健康美味蚵料理的課程，體驗居住地方的相關產業，實踐日常烹飪與探索在地好食材，並針對健康低碳料理問題提出具體可行的做法與建議。 2. 透過小廚師上好菜的影像剪輯，學習具備科技與資訊應用的基本素養能力。 3. 透過食安追追追、健康美味蚵料理、小廚師上好菜的課程，樂於與同儕有良好的溝通、討論和分享，並合作完成料理和影片編輯活動。			

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(3)週	食安追追追	<p>綜合活動 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。</p> <p>國語文 2-III-6 結合科技與資訊，提升表達的效能。</p>	1. 食品添加物	<p>1.能分析食品添加物，規劃策略以避免吃進過多食品添加物。</p> <p>2.能結合平板科技蒐集食品添加物的資訊，提升分組表達分享的效能。</p>	<p>1.能分析並說明食品添加物的原因和方式，提出策略以避免食品添加物。</p> <p>2.能結合平板科技與食品添加物資訊蒐集並完成 KWL 學習單。</p> <p>3.能分組運用食品添加物資料結合電腦簡報軟體完成簡報製作與分享。</p>	<p>一、準備活動： (一)教師準備： 1.上課所需電腦簡報、學習單製作。 2.將學生分成數組。 (二)學生準備：學生用平板。 (三)引起動機： 1.教師利用食品添加物新聞事件，引導學生認識食品添加物。 2.學生認識食品添加物之後，教師引導學生進入單元的主題：健康海之味—食品添加物。</p> <p>二、發展活動： 活動一：食品添加物 (2 節) 1.教師提問：為什麼食物中要有食品添加物呢？請學生簡略發表。 2.教師利用 KWL 學習單引導學生，對於食品添加物的主題，我已經知道了什麼？並把答案寫在 KWL 學習單上的 K 格中，學生完成答案後，教師請學生逐一發表。 3.教師再提問，對於即將學習的食品添加物主題，我想知道什麼知識？並把答案寫在 KWL 學習單上的 W 格中，學生完成答案後，教師請學生逐一發表。</p>	教學簡報 學習單 平板	6

						<p>4. 教師請學生拿出平板搜尋關於食品添加物我想知道的知識，並把答案寫在 KWL 學習單上的 L 格中，學生完成答案後，教師請學生逐一發表。</p> <p>活動二：我是 PPT 高手 (3 節)</p> <p>1. 教師帶學生至電腦教室，並請學生參考自己與同學的 KWL 學習單並利用 powerpoint 軟體製作主題為食品添加物的好與壞。</p> <p>2. 學生利用 3 節課的時間製作本主題之簡報。</p> <p>三、綜合活動：</p> <p>活動一：報告我最行 (1 節)</p> <p>1. 教師請學生逐一上臺分享自己的簡報，分享自己學到的食品添加物的好與壞。</p> <p>2. 教師歸納食品添加物的原因和避免的方法，增進健康飲食的攝取。</p>		
第 (4) 週 - 第 (6) 週	健康好料理	<p>社會 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。</p> <p>國語文 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。</p>	<p>1. 健康食物料理</p>	<p>1. 能選定健康食物料理學習主題，進行健康食物料理的探究。</p> <p>2. 能參與健康食物料理學習主題分組討論，並能尊重同學不同的意見。</p>	<p>1. 能辨別並說明健康食物料理的方式。</p> <p>2. 能尊重同學於討論時的不同意見，並一起完成學習單。</p>	<p>一、準備活動：</p> <p>(一) 教師準備：</p> <p>1. 上課所需電腦簡報、學習單製作。</p> <p>2. 將全班學生分成數組。</p> <p>(二) 學生準備：學生用平板。</p> <p>(三) 引起動機：</p> <p>1. 教師利用電腦簡報出示國字猜心術遊戲提示，引導學生分組討論並把答案依序寫在小白板上，最後猜出遊戲主題一蚵。</p>	教學簡報 學習單 平板	6

3. 能分組運用健康食物料理資料結合電腦簡報軟體完成簡報製作與分享。

2. 猜心術遊戲結束之後，教師利用測驗中的題目，引導學生進入單元的主題：海之饗宴—健康食物料理。

二、發展活動：

活動一：健康食物料理（2節）

1. 教師提問：食物料理的方式有哪些？（煎、煮、燉、炒、炸、烤）什麼樣的料理方式才能吃得健康？而大部分人都愛吃的料理對身體健康嗎？
2. 教師請學生拿出平板搜尋食物料理的方式，並把答案寫在學習單上。
3. 答案填寫完成教師請各組學生上臺分享並解說。
4. 教師利用電腦簡報和學生整理與簡介各種料理方式。
5. 教師發下健康料理學習單，並請學生分組討論並將教師提示的料理方式，依照3大類—健康（綠燈料理）、還算健康（黃燈料理）、不太健康（紅燈料理）的料理方式分類，把答案寫自己的學習單和貼在各組的小白板上，答案討論完成之後，各組輪流上臺分享並說明分類的理由。

6. 學生分享完之後，教師和學生再檢討反思各式料理烹煮的健康度，並把最合適答案寫在學習單上。

7. 教師最後提問健康料理的烹煮方式：魚和蚵（海鮮類）食材的處理方式？（徹底煮熟食物，魚肉不透明，貝類水產外殼自行張開）並請學生分組討論後發表，老師再給予補充與回饋。

活動二：我的健康蚵料理（3節）

1. 教師帶學生至電腦教室，並請學生參考健康料理學習單並利用 powerpoint 軟體製作主題為我的健康蚵料理。

2. 學生利用 3 節課的時間製作本主題之簡報。

三、綜合活動：

活動一：報告我最行（1節）

1. 教師請各組學生派代表上臺分享簡報，介紹本組本單元要製作烹調的健康蚵料理的理念與製作過程。

2. 學生分享完之後，教師歸納各組健康蚵料理的正確性與可行性。

<p>第 (7) 週 - 第 (9) 週</p>	<p>低碳環保料理</p>	<p>社會 3d-III-1 選定 學習主題或社會 議題，進行探究 與實作。</p> <p>國語文 2-III-7 與他人 溝通時能尊重不 同意見。</p>	<p>1. 低 碳飲 食</p>	<p>1.能選定低碳飲食學習主題， 進行低碳飲食的探究。</p> <p>2.能尊重參與低碳飲食學習主 題分組討論時同學不同的意 見。</p>	<p>1.能選定主題並說明 低碳飲食的概念與 環境保護的關係。</p> <p>2.能尊重低碳飲食學 習主題分組討論時 同學不同的意見， 並一起完成學習 單。</p> <p>3.能分組運用低碳飲 食資料結合電腦簡 報軟體完成簡報製 作與分享。</p>	<p>一、準備活動</p> <p>(一)教師準備： 1.上課所需電腦簡報、學習 單製作。 2.將全班學生分成數組。</p> <p>(二)學生準備：學生平板。</p> <p>(三)引起動機： 1.教師利用電腦簡報出示低碳飲 食圖片，引導學生進入今天要 上的課程：低碳環保料理。</p> <p>二、發展活動：</p> <p>活動二：低碳飲食好環保 (2 節)</p> <p>1.教師提問：料理飲食也能做環 保嗎？身為現代人？應該有什 麼低碳飲食的新概念？</p> <p>2.教師請學生拿出平板搜尋低碳 飲食的新概念，並發下低碳飲 食的新概念學習單，請學生分 組討論並將搜尋到的低碳飲食 的新概念寫在學習單之後，各 組輪流上臺分享並說明。</p> <p>3.教師利用電腦簡報向學生整理 與簡介各種低碳飲食的新概念 。</p> <p>4.教師發下家人低碳飲食執行狀 況記錄單，並請學生回家紀錄， 待下次上課分享。</p> <p>活動二：我的低碳飲食 (3 節)</p> <p>1.教師帶學生至電腦教室，並請 學生參考低碳飲食學習單並利 用 powerpoint 軟體製作主題為</p>	<p>教學簡 報 學習單 平板</p> <p>6</p>
--	---------------	---	--------------------------	---	--	--	--

						<p>我的低碳飲食生活。</p> <p>2. 各組學生利用 3 節課的時間討論並製作本主題之簡報。</p> <p>三、綜合活動：</p> <p>活動一：報告我最行（1 節）</p> <p>1. 教師請各組學生上臺分享本組的簡報，報告本組的低碳飲食生活理念。</p> <p>2. 全班簡報分享完之後，學生接著逐一分享在家低碳飲食執行狀況記錄單。</p> <p>3. 學生分享完之後，教師歸納各組低碳飲食生活正確性並給予回饋。</p>		
<p>第 (10) 週 - 第 (12) 週</p>	<p>美味健康蚵料理</p>	<p>社會 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。</p> <p>國語文 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。</p>	<p>1. 健康蚵料理食譜</p>	<p>1. 能選定健康蚵料理食譜學習主題，進行食譜設計的實作。</p> <p>2. 能參與健康蚵料理食譜學習主題分組討論，並尊重同學不同的意見。</p>	<p>1. 能完成健康蚵料理食譜的設計。</p> <p>2. 能尊重同學在健康蚵料理食譜討論時不同的意見，並一起完成學習單。</p> <p>3. 能分組運用健康蚵料理資料結合電腦簡報軟體完成簡報製作與分享。</p>	<p>一、準備活動</p> <p>(一)教師準備：</p> <p>1. 上課所需電腦簡報、學習單製作。</p> <p>2. 將全班學生分成數組。</p> <p>(二)學生準備：學生平板。</p> <p>(三)引起動機：</p> <p>1. 教師利用電腦簡報分享幾道美味蚵料理照片，引導學生討論如何做出美味的蚵料理？</p> <p>2. 分享之後，教師利用剛才討論的題目，引導學生進入今天的主題－美味健康蚵料理食譜設計。</p>	<p>教學簡報 學習單 平板</p>	<p>6</p>

二、發展活動：

活動一：健康蚵料理食譜設計

(2 節)

1. 教師先詢問學生食譜內容應該有什麼？並請學生發表？
2. 教師發下學習單，引導學生寫下食譜應該注意有什麼內容。
3. 各組學生拿出平板，利用平板上網搜尋蚵料理的相關影片與資料，並請小組討論健康烹煮的方式，接著依序完成學習單填寫。

活動二：美味健康蚵料理 (3 節)

1. 教師帶學生至電腦教室，並請學生參考食譜內容學習單並利用 powerpoint 軟體製作主題為美味健康蚵料理。
2. 學生利用 3 節課的時間製作本主題之簡報。

三、綜合活動：

活動一：報告我最行 (1 節)

1. 各組食譜設計單簡報完成之後，教師請各組上臺分享設計理念簡報，學生們再依據各組報告內容給予提問。
2. 各組學生報告完後，教師再給予建議或回饋。

<p style="text-align: center;">第 (13) 週 - 第 (15) 週</p>	<p style="text-align: center;">美味擺盤我最行</p>	<p>綜合活動 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。</p> <p>國語文 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。</p>	<p>1. 蚵料理擺盤美學</p>	<p>1. 能運用料理擺盤美感與創意，豐富飲食生活內涵。</p> <p>2. 能尊重料理擺盤學習主題分組討論時同學不同的意見。</p>	<p>1. 能運用料理擺盤美感與創意完成學習單。</p> <p>2. 能尊重料理擺盤分組討論時同學不同的意見，並一起完成學習單。</p> <p>3. 能分組運用蚵料理擺盤資料結合電腦簡報軟體完成簡報製作與分享。</p>	<p>一、準備活動</p> <p>(一)教師準備：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 上課所需電腦簡報、學習單製作。 2. 將全班學生分成數組。 <p>(二)學生準備：學生平板。</p> <p>(三)引起動機：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師利用電腦簡報分享幾道食物料理擺盤照片，引導學生討論如何做出美味擺盤的蚵料理？ 2. 分享之後，教師利用剛才討論的題目，引導學生進入今天的主題－料理擺盤美學。 <p>二、發展活動：</p> <p>活動一：享受吧！一群人的蚵料理 (2節)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師先提問：食物料理的顏色搭配有哪些？(紅、黃、綠、紫、黑)並請學生發表。 2. 教師再提問：器皿的選擇？(深色器皿加金屬餐具-寧靜，陶製餐盤加木製餐具-溫馨，玻璃器皿-清爽)並請學生發表。 3. 教師利用簡報整理與介紹各種食物料理的顏色搭配和擺盤方式，增強學生的設計理念。 4. 教師請學生拿出平板搜尋料理擺盤資料，並進行小組討論，完成本組料理擺盤設計，並把擺盤設計方式寫在學習單上。 	<p>教學簡報 學習單 平板</p>	<p style="text-align: center;">5</p>
--	--	---	-------------------	---	---	--	----------------------------	--------------------------------------

						<p>活動二：我的擺盤設計（2節）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師帶學生至電腦教室，並請學生參考擺盤設計內容學習單並利用 powerpoint 軟體製作主題為我的蚵料理擺盤設計。 2. 學生利用 2 節課的時間製作本主題之簡報。 <p>三、綜合活動：</p> <p>活動一：報告我最行（1節）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各組我的蚵料理擺盤設計簡報完成之後，教師請各組上臺分享，同學們再給予提問。 2. 各組學生報告完後，教師再給予建議或回饋。 		
<p>第 (16) 週 - 第 (17) 週</p>	<p>小廚師上好菜</p>	<p>社會 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。</p> <p>綜合活動 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。</p>	<p>1. 製作蚵料理</p>	<p>1. 能選定蚵料理主題並進行實作。</p> <p>2. 能運用美感與創意完成蚵料理，豐富飲食生活內涵。</p>	<p>1. 能完成蚵料理主題實作。</p> <p>2. 能運用美感與創意，和同學一起完成蚵料理。</p>	<p>一、準備活動</p> <p>(一) 教師準備：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 上課學習單製作。 2. 上課料理食材。 3. 將全班學生分成 4 組。 <p>(二) 學生準備：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 蚵料理食材。 2. 學生平板。 <p>(三) 引起動機：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師利用料理食材（蔥薑辣椒香菜），引導學生討論如何做出美味擺盤的蚵料理？ 2. 分享之後，教師利用剛才討論的題目，引導學生進入今天的主題—小廚師上好菜。 	<p>教學簡報 學習單 蚵料理 食材 平板</p>	5

二、發展活動：

活動一：小廚師上好菜（4節）

1. 教師請事先分好組的第1組和第2組學生上臺介紹該組要烹煮的料理食材與烹煮方式。
2. 第1組和第2組學生於臺上進行料理製作，第3組和第4組同學利用平板進行錄影，沒錄影的組員則於臺下觀察並拿出評分學習單紀錄。
3. 學生料理製作完成後，全班學生進行試吃活動，並完成評分學習單紀錄。
4. 第1組和第2組學生利用2節課完成料理製作，另外2節課則輪流由第3組和第4組同學製作料理，第1組和第2組學生負責錄影。

三、綜合活動：

活動一：料理來分享（1節）

1. 各組皆完成蚵料理製作之後，教師請各組學生上臺做評分學習單的說明與分享，老師及同學們再給予回饋。

<p>第 (18) 週 - 第 (20) 週</p>	<p>小廚師上好菜影片</p>	<p>綜合活動 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。</p> <p>國語文 2-III-6 結合科技與資訊，提升表達的效能。</p>	<p>1. 蚵料理影片</p> <p>2. movie maker 影片剪輯</p>	<p>1. 能運用 movie maker 並結合美感與創意剪輯小廚師上好菜影片，豐富校園生活內涵。</p> <p>2. 能結合 movie maker 電腦科技與資訊，提升小廚師上好菜影片表達的效能。</p>	<p>1. 能完成小廚師上好菜影片剪輯。</p> <p>2. 能結合 movie maker 電腦科技，與同學分享小廚師上好菜影片。</p>	<p>一、準備活動</p> <p>(一)教師準備：上課學習單製作。 (二)學生準備：學生平板。 (三)引起動機：</p> <p>1. 教師利用學生料理製作的拍攝照片電腦簡報，引導學生討論如何做出效果好的小廚師上好菜影片。 2. 分享完之後，教師說明今天上課的主題—小廚師上好菜影片。</p> <p>二、發展活動：</p> <p>活動二：小廚師上好菜影片(5節)</p> <p>1. 教師帶學生至電腦教室後，請各組學生分組討論小廚師上好菜影片製作的內容，包含文字和音樂的設計。 2. 教師請各組學生利用電腦用軟體分組進行小廚師上好菜錄影影片製作。 3. 學生利用 6 節課的時間製作本主題之簡報。</p> <p>三、綜合活動：</p> <p>活動一：料理影片來分享(1節)</p> <p>1. 影片製作完成後，教師分別播放各組影片，全班學生一起觀賞並完成評分學習單紀錄，最後給予學生提問。 2. 教師再給各組學生建議和回饋。</p>	<p>教學簡報 學習單 電腦 平板</p> <p>6</p>
--	-----------------	---	--	--	--	--	--

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 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(24)節 (以連結資訊科技議題為主)
特教需求學生課程調整	<p>※身心障礙類學生: <input type="checkbox"/>無 <input checked="" type="checkbox"/>有-智能障礙(1)人、學習障礙(1)人、情緒障礙()人、自閉症()人、(/人數)</p> <p>※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 人)</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.學習內容: 教學內容大多可不需調整, 但若學生在學習上有極大困難, 可依據個別差異進行部分減量、簡化、分解、替代。 2.學習歷程: 可將學習目標拆分成數個小步驟學習, 並適度給予前置提示和反應提示, 如手勢、口頭說明、示範、身體協助等。 3.學習環境: 請安排較為友善的同學在學生身旁, 並適時提供適當協助; 分組工作安排時, 可建議該組同學將重複技能或簡單工作交付。 4.學習評量: 在書寫與寫作上若有困難, 請讓其完成較為簡易的題目部分, 或是改由以口頭評量或學生實作教師觀察。對於動態活動以基本簡易操作或是由同儕肢體協助完成指定動作。 <p style="text-align: right;">特教老師姓名: 陳世鴻 普教老師姓名: 張銘麟</p>

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。