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。

## 嘉義縣 大南 國小 113 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	莊印筑	總節數 /學期 (上/下)	21/上學期	
彈	符合 性課程 型	課程類 ■社團課程 □技藝課程 □第四類 其他 □本土語文/臺灣手語/新住民語文 □服務學習 □戶外教育 □班際或校際交流									
	學校願景			活力勤學人文創新		說明	<b>與學校願景呼應之</b> 說明 2. 運用不同教材,激發學習樂趣,增加學生創作及發 3. 學生能主動參與並合作實踐,展現生命力與活力。				
杉	總綱 亥心素着			身心 健全發展,並認識 並透過體驗 與實踐 <mark>處理</mark>	i個人特質,發展生命潛能 !日常生活問題。	目標	二、在分組活動中, 問題的生活技能	學習合宜的互動與溝通技 。。	成團體目標,手腦並用完 5巧,發揮潛能,表現自認 資料,準備所需材料,發	浅、學習 <u>處</u> 理	
學	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	
	中秋	綜合/ 2d-III-1 運用美感 與創意, 解決生活問題, 豐 富生活內涵。	1. 中秋節 的由來及 習俗。	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。	1. 能分組上台發表中秋 節由來及習俗並展示相 關圖畫。 2. 能分組製作柚子茶。	展示相 1. 請小朋友分組討論並報告中秋節的由來及習俗。 2. 能分組完成跟中秋節慶相關圖畫1張。			冰皮月餅製作 https://www.youtube watch?v=Bmy6XpUFkY0	com/	
月 月 - (4)		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。	2. 柚子的 功用。 3. 冰皮月	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。	3. 能完成兩個不同圖案 的冰皮月餅。 4. 能與他人分享作品, 並給予他人回饋。	3. 能完成兩個不同圖案 的冰皮月餅。 4. 能與他人分享作品, 1. 利用在地農產-柚子,請小朋友討論柚子的功用。 2 分組製作柚子茶,裝入玻璃罐中,並存放冰箱。 活動三:				4	
1		综 9h-III-1 <mark>參</mark> 與久項活	餅。		5 能布置好該組所雲用	9 能在餅上印製圖室日內					

活動四:

5. 能布置好該組所需用

品並收拾整潔。

3. 能參與柚子茶的製作

4. 柚子茶 活動,並與同儕分工合

作收拾場地。

2. 能在餅上印製圖案且內餡不外露,圖案清晰。

2. 各組品嘗,與他組分享,上台發表心得。

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。

	大珠	綜合/lb-III-l 規劃與執	1. 珍珠	1. 能與同儕討論規劃用	1. 能完成黑糖珍珠。	活動一:	珍珠製作流程 ppt	
	小珠	行學習計畫,培養自律與		黑糖搭配不同的粉作出	2. 搭配季節運用當季水	1. 黑糖珍珠		
	落 玉	負責的態度。		珍珠。	果作成色彩繽紛的珍珠。	*市面上的珍珠大比拼	珍珠飲品介紹	
	盤	自 po-Ⅲ-1 能從學習活	2. 三色珍	2. 學習調製三色珍珠氣	2. 用三色珍珠和氣泡水	*珍珠製作流程	https://jackla39.pixnet.	
		動、日常經驗及科技運	珠氣泡飲	泡飲的方式,並與他人	調配一杯氣泡飲料。	*分組共同製作珍珠	net/blog/post/471345848	
		用、自然環境、書刊及網		分享做法		活動二:		
第		路媒體等察覺問題。	3. 優格可		4. 能用準備材料調配出	1. 三色珍珠		
(5)		綜 2b-III-1 參與各項活	爾必思氣	3. 能愉快參與優格可爾	可口的飲料。	*準備三種不同顏色的果汁		
週		動,適切表現自己在團體	泡飲	必思氣泡飲活動,並與		*珍珠製作流程		
_		中的角色,協同合作達成		組員協同合作完成收拾		*分組共同製作珍珠		
第		共同目標。		工作。		活動三:		
(8)						1. 調製三色珍珠氣泡飲		
週						*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		
	料理	綜合/3c-III-1 尊重與關	1. 義大利	1. 能欣賞義大利生活	1. 能分組發表義大利的	活動一:	義大利飲食文化	
	無國	懷不同的族群,理解並欣賞	生活環境	環境及飲食特色,探	地理環境、人文和飲食特	1. 美味披薩	https://slidesplayer.com	
	界	多元文化。	及飲食特	討生活環境與飲食	色,	*介紹義大利的人文及飲食特色	<u>/slide/11614891/</u>	
		自 po-Ⅲ-1 能從學習活動、	色。	的關連。	2. 能分組用食材做出披	*了解廚師與料理的關係	從畫布到餐盤-四位廚師畫	
		日常經驗及科技運用、自然	2. 披 薩 製	2. 能從網路資料中學	·   薩。	*各種披薩的介紹	出美味料理	
		環境、書刊及網路媒體等察	作	習製作披薩的方法,	3. 能完成一份米食任務	*披薩的製作程序	https://guide.michelin.c	
		覺問題。	3. 米的種	3. 能分析米的種類及	單。	*烤箱的使用規則及清理方式	om/tw/zh_TW/taipei-	
		綜 2c-III-1 分析與判讀各	類及用途。	用途,了解糧食危機	   4. 能自己準備材料,做	活動二:	region/taipei/article/fe	
第(9 )		類資源,規劃策略以解決日		對人類生活的影響	出不同口味飯糰。	1. 小組製作披薩	atures/chefs-draw-	
週		常生活的問		4. 能參與小組製作飯糰		*製作過程注意衛生安全	creative-process	
_		題	檲	活動並樂於與他人互		*確實將物品清理整潔		
第		綜 ai-Ⅲ-3 參與合作學習並		動。		活動三:		4
(12)		與同儕有良好的互動經驗,				1. 認識米的種類		
· 週		享受學習科學的樂趣。				*分辨白米糯米黑米等		
		7 26 7 4 11 7 34 70 6				* 米在日常生活及節慶所扮演的角色		
						*搜尋米的栽培過程		
						*完成一份米食任務單		
						活動四:		
						1.巧手做飯糰		
						*各種食材的營養成分介紹		
						*如何聰明吃		
						*製作飯糰		

	低碳	綜合/2c-III-1 分析與判	1. 在地食	1. 能分析與認識梅山鄉	1. 分組介紹在地食材。	活動一:	植物界紅寶石-洛神花	
	飲食	讀各類資源,規劃策略以	材	在地食材的種類,生產	2. 各組能完成一份降低	1. 認識在地食材	https://www.edh.tw/artic	
	愛地	解決日常生活的問題。		的分布及生產季節,吃	碳足跡策略表	*分組蒐集梅山地區在地食材資料	<u>le/6245</u>	
	球	健體/ 3d-III-1 實踐環境		當季吃當地, <mark>珍惜</mark> 生態	3. 認識植物界的紅寶石	*分組利用簡報介紹在地食材	我的晚餐哪裡來	
		友善行動, <mark>珍惜</mark> 生態資源		資源與環境。	並製成蜜餞。	2. 食物里程	https://nutri.jtf.org.tw	
		與環境。	2. 低碳飲	2. 體察食物里程與碳足	4. 認識在地蔬菜並做成	*利用 ppt 簡介「碳足跡」	/index.php?idd=1&aid=53&	
		綜 2d-III-2 體察、分享並	食	跡的意涵,會選擇低碳	美味點心。	*低碳飲食	bid=418&cid=1803	
		欣賞 生活中美感與創意		飲食,實踐環境友善行		活動二:		
第		的多樣性表現。		動。		1. 學生畫出「我的晚餐旅程」		
(13 )		綜 ai-Ⅲ-3 參與合作學習	3. 洛神花	3. 能參與小組製作洛神		2. 碳足跡比高下		
週		並與同儕有良好的互動經	蜜餞製作	花蜜餞並樂於與他人互		*評估每位同學的碳足跡		
-		驗,享受學習科學的樂		助合作。		*各組選出碳足跡最高的同學		4
第		趣。	4. 正確飲	4. 反省與修正正確飲食		3. 各組擬定降低碳足跡策略		
(16 )			食習慣	習慣,擬定低碳飲食策		活動三:		
週		4a-Ⅲ-2 自我反省與修正		略		1. 植物界的紅寶石-洛神花		
		促進健康的行動。				*利用假日採摘洛神花		
						*分組去除種子並清洗		
						*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		
						活動四:		
						1. 認識在地蔬菜		
						*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		
		綜 ai-Ⅲ-3 參與合作學習並	1. 焗烤料	1. 能參與小組製作焗烤	1. 能完成一份焗烤馬鈴	活動一:	解密起司	
		與同儕有良好的互動經驗,	理。	料理並樂於與他人互助	薯。	1. 焗烤料理介紹	https://www.youtube.com/wat	
		享受學習科學的樂趣。		合作。	2. 能完成一份焗烤杏鮑	*認識起司的製作流程	ch?v=XdblIlviPuE	
**					-	*起司的營養成分	起司的營養成分	
第		健體/2b-Ⅲ-2 願意 <del>培養</del> 健	2. 處理食	2. 願意培養自己動手處	3. 能完成焗烤料理介紹	*完成一份任務單	https://www.foodnext.net/life/	
(17)		康促進的生活型態。	材方法。	理食材的方法,養成良	任務單	活動二:	health2/paper/4975333035	
週				好健康習慣		1. 分組製作焗烤馬鈴薯	食材處理技巧	_
-						*處理食材的方式	https://www.how-	5
第						*食材新鮮度的判別	living.com/p/16459/%E9%A3	
(21)						活動三:	%9F%E6%9D%90%E8%99%	
週						1. 分組製作焗烤杏鮑菇	95%E7%90%86	
						*處理食材的方式		
						*食材新鮮度的判別		
教材	來源	□選用教材(	)	口自為	· 编教材(請按單元條列	<b></b> 敘明於教學資源中)		
本主	題是	■無 融入資訊科技教	學內灾					
否融		一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一	-1 1 4 AD-					
訊科		□有 融入資訊科技教	學內突 土	( )筋(以連丝	資訊科技議題為主	<b>E</b> )		
學內	谷	□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	7 1 4 年 六	/ Mr (MAIN	天 中国 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	-/		

特教需求	※身心障礙類學生: ■無	□有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症(	)人、(/人數)
學生	※資賦優異學生: ■無	□有(自行填入類型/人數,如一般智能資優優異2人)	
課程調整	※課程調整建議(特教老師	i填寫):	
		特教老師簽名:	普教老師簽名:莊印筑

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	莊印筑	總節數 /學期 (上/下)	20/下學期		
符合 彈性課程類型	□第二類 ■社團□第四類 其他□	]第一類 統整性探究課程 □主題 □専題 □議題 *是否融入 □生命教育 □安全教育 □戶外教育 ]第二類 ■社團課程 □技藝課程 ]第四類 其他 □本土語文/臺灣手語/新住民語文 □服務學習 □戶外教育 □班際或校際交流 ]自治活動 □班級輔導□學生自主學習 □領域補救教學							
學校 願景		活力勤學人文創業	f	與學校願景呼應之言 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 3. 學生能主動參與並合作實踐,展現生命力與	作及發表能力,提升自信心	0		
總綱 核心素 <b>養</b>	生命潛能。	的生活習慣,促進身心 健全系 問題的思考能力,並透過體驗		課程目標	一、能具備良好的習慣,與團隊成員合作達成二、在分組活動中,學習合宜的互動與溝通技工活技能。。 三、具備探索問題的思考能力,能確實蒐集資	巧,發揮潛能,表現自我、學	習處理日常問題的生		

教學進	單元	連結領域(議題)/學	自訂學習內容	學習目標	表現任務(評量	教學活動	<b></b>	節
度	名稱	習表現	目司学首内谷	子百口标	內容)	(學習活動)	教學資源	數
Art (1 )	與春	綜合/2b-III-1 參	1. 製作金桔醬。	1. 能參與班級活動,	1. 能實際製作桔	活動一:	金桔醬的製作方式	
第(1)	天 有	與各項活動,適切	2. 製作創意小餅	運用當地特產製作桔	<u>將</u> 。	製作金桔醬。	https://www.youtube.com/wat	
週	約	表現自己在團體中	乾。	醬及創意小餅乾。	2. 能製作創意餅	*如何選擇桔子	ch?v=-XIbfGP8SA0	
-		的角色,協同合作	3. 布置茶會會	2. 能適切表現在班級	乾	*枯醬的製作方式	金桔醬食譜	4
第(4)		達成共同目標。	場。	中分工的角色,與同	3. 能發揮創意布	*枯醬的運用	https://cookpad.com/tw/%E9 %A3%9F%E8%AD%9C/204	
週				儕共同完成茶會布置	置茶會會場。	活動二:	6745-	

		0		任務,協同合作辦理	4. 能品嚐並與人	1. 利用桔醬製作創意小餅乾。	%E5%AE%A2%E5%AE%B	
				茶會。	<b>分享</b> 。	活動三:	6%E9%87%91%E6%A1%94	
				0		1. 布置茶會	<u>%E9%86%AC</u>	
						*分組討論茶會辦理形式	小餅乾食譜	
						*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		
	創意	綜合/3c-III-1 尊	1. 各國美食文化	1. 能具備介紹各國	1. 簡單介紹各國	活動一:		
	小達	重與關懷不同的族	及特色。	創意料理的能	美食的文化及特	1. 料理無國界		
	人	群,理解並欣賞多		力,能理解並欣	色。	*小組蒐集各國料理資料		
		元文化。		賞各國美食文化	2. 介紹台灣具有	*製作簡報進行介紹		
第(5)		綜 2d-III-2 體		及特色。	各國多元的美	活動二:		
		察、分享並欣賞生		2. 分享及介紹各國	食。	1. 創意料理王		
週		活中美感與創意的		美食的文化及特	3. 每組需最少設	*設計屬於自己的創意菜單		
- Mar (10 )		多樣性表現。		色。	計一份菜單	*將個人所設計菜單在小組內分享		0
第(10)		綜 2b-III-2 理解	2. 創意菜單	3. 藉由創意菜單介	4. 能按時準備材	*每組選出一份菜單		
週		不同文化的特色,		紹,能欣賞並尊	料料	活動三:		
		欣賞並尊重文化的		重每個人的創	5. 各組能示範或	1. 菜單實作		
		多樣性。		意。	指導同學實際操	*分成四組每週輪一組		
					作	*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		
	精力	綜合/1b-III-1 規	1. 有機菜園	1. 能與小組同學合作	1. 能確實負起照	活動一:	<u>有機菜園</u>	
	充沛	劃與執行學習計		規劃有機菜園的整	顧菜園的責任	1. 我的有機菜園	https://www.youtube.com/wat	
	綠拿	畫,培養自律與負		理。	2. 能認識蔬菜的	*打造有機菜園(分組整理有機菜園)	ch?v=sSFe58BcoqY	
	鐵	責的態度。		2. 能理解不同蔬菜的	外觀、種子和繁	*有機菜園各項資財的設置		
		綜 2b-III-2 理解不	2. 蔬菜名稱及繁	繁殖方式及管理方式	植方式	*製作解說牌	精力湯的製作	
		同文化的特色,欣	殖方式	皆不同。	0	活動二:	https://cookpad.com/tw/%E6	
		賞並尊重文化的多		3. 能運用創意將蔬果	3. 能選擇材料製	1. 認識蔬菜	%90%9C%E5%B0%8B/%E7	
第(11)		樣性。		製作成有益健康的飲	成精力湯一杯。	*認識蔬菜的營養價值	<u>%B2%BE%E5%8A%9B%E6</u>	
週		2d-III-1 運用美感	3. 健康飲品	<u>п</u> о	4. 能搭配營養成	*認識蔬菜的外觀、種子和繁植方式	<u>%B9%AF</u>	
_		與創意,解決生活		3. 了解健康飲食對身	分製成美味綠拿	2. 蔬菜對對碰		1
第		問題,豐富生活內		體健康的重要性。	鐵一杯。	(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		4
(14)		涵。				繁植方式,最快答對的小組得1分。		
週		健體/1b-Ⅲ-4 了解	4. 健康飲食			(2) 遊戲開始		
		健康自主管理的原				(3) 計算得分最高的小組,並且給予鼓勵。		
		則與方法。				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:		
						1. 提神醒腦綠拿鐵。		

特教老師簽名: 普教老師簽名: 莊印筑								
	生	※課程調整建議(特教老師填寫):						
<ul> <li>※身心障礙類學生: ■無 □有-智能障礙(1)人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症( )人、(/人數)</li> <li>※資賦優異學生: ■無 □有-(自行填入類型/人數,如一般智能資優優異2人)</li> </ul>								
	題景音 二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十	■無 融入資訊科技教學內容 □有 融入資訊科技教學內容 共( )節 (以連結資訊科						
]自編教材(請按	才來源	口選用教材 ( ) 口自編教材(請	按單元條列敘明於教學資源中)					
鍊。 2. 能 2. 能 3. 方 運 3. 方 運 3. 方 運 4. 成 4. 成	幸 連 快 縫 客 源	用品。  3.能以不同編 方式創造一條 運手環。  2d-III-1 運用美感 與創意,解決生活 問題,豐富生活內 涵。 综合/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. 運用平針逢的技巧 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 成平面圖案	1. 製作幸運手環	6 /6 /6 /4 /4				
			*分組削好水果蔬菜清洗 *打成綠拿鐵。					