

嘉義縣南新國小 113 學年度校訂課程教學內容規劃表

年級	高年級	年級課程 主題名稱	料理共和國	課程 設計者	吳佳玲	總節數 /學期	40/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 *是否融入 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 均未融入 <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	六育涵養 全人南新 創新水牛厝 南新展新貌	與學校願景呼應 之說明	1. 透過學童動手操作，實踐食農教育精神。 2. 透過營養教育，建立健康飲食概念習慣。 3. 經由合作學習，盡責任且相互關懷，涵養品格增進情感。 4. 透過各國飲食特色的介紹，認識國際文化。				
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 具備擬定計劃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/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。 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。	1. 營養健康的飲食討論。 2. 料理課程公約的建立。 3. 創意飯糰製作並完成烹飪教室環境清理。	1. 能認同營養健康的飲食價值，進行營養健康的飲食討論。 2. 能共同參與料理課程公約的建立，討論過程能適切表現自己並接納他人意見，有效率地完成衛生安全的料理課程公約。 3. 能規劃與執行創意飯糰製作，並自律負責完成烹飪教室環境清理。	1. 能發表討論健康的早餐或晚餐(和學習目標相呼應)(有分享表達) 2. 能參與討論並共同訂定料理課的課程公約。(有分享表達)(有反思活動) 3. 能獨力完成一個衛生可口的創意飯糰。(有具體作品) 4. 能完成小組所使用器材、桌面及烹飪教室負責區域的清理。(和學習目標相呼應)(有實踐行動)	活動 1: 學生自由分享常見家庭早餐及晚餐的食物種類，藉由生活經驗的分享引起動機，並建立飲食及衛生的基本概念。(和學生生活脈絡連結)(有合作討論) 活動 2: 建立良好的個人衛生習慣及衛生的烹飪習慣，並透過共同討論訂定料理課程公約。(和學生生活脈絡連結)(有合作討論) 活動 3: 認識料理教室，說明各項烹飪器具的清潔、收納及使用規則，以及用電用火安全。(有學習方法或策略) 活動 4: 簡易料理(1) 實做初體驗: 一起做創意飯糰。 教師預備煮熟白飯一鍋、肉鬆、小滷蛋、海苔、玉米粒等基本食材。 學生預備; 洋芋片、科學麵等自己喜歡的小零食，一起動手做屬於自己口味的造型趣味飯糰。(有操作)(有合作討論)(有體驗) 活動 5: 分工負責確實完成烹飪教室環境的清潔整理。(有操作)(有體驗)	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) https://www.youtube.com/watch?v=0V41zem32og 十種創意飯糰	4

<p>第 (3) 週 - 第 (4) 週</p>	<p>健康飲食</p>	<p>健/4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 健/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。 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</p>	<p>1. 當季食材及低碳有機飲食的介紹。 2. 飲食金字塔的介紹。 3. 蔬果汁及蔬果沙拉動手做。 4. 烹飪教室環境清理。</p>	<p>1. 能運用多元的健康資訊認識當季食材及低碳有機飲食概念。 2. 能認同均衡飲食、定時定量的健康生活規範，建立飲食金字塔的營養概念，並完成一日菜單設計。 3. 能參與蔬果汁及蔬果沙拉製作，活動過程能適切表現自己並分工負責協同合作達成共同任務。 4. 能規劃與執行環境復原計畫，並自律負責完成烹飪教室環境清理。</p>	<p>1. 能專注觀賞聆聽健康資訊，認識當季食材，共同討論低碳有機飲食概念。(和學習目標相呼應) 2. 能說出六大類食物，設計出均衡飲食、定時定量的一日飲食分配。(和學習目標相呼應)(有分享表達)(有反思活動) 3. 能積極參與蔬果汁及沙拉醬、蔬果沙拉製作過程，並且與同組成員合作完成任務。(有具體作品)(有分組合作) 4. 能完成小組所使用器材、桌面及烹飪教室負責區域的清理。(和學習目標相呼應)(有實踐行動)</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，共同討論低碳有機飲食概念。(和學生生活脈絡連結)(有合作討論) 活動 2. 飲食金字塔 1. 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。 2. 設計個人一日菜單:符合飲食金字塔中六大營養素分配比例。(有學習方法或策略)(有反思活動) 活動 3. 簡易蔬果汁(1) 1. 選擇當季蔬果，指導學生如何清洗蔬果，並且正確使用削皮刀及水果刀處理水果至適當大小，且符合衛生原則。 2. 學生分組合作進行果汁、冰沙及健康蔬果汁 DIY(有操作)(有合作討論)(有體驗) 活動 4. 簡易蔬果沙拉(2) 1. 選擇當季蔬果，指導學生如何清洗蔬果，並且正確使用削皮刀及水果刀處理水果至適當大小，且符合衛生原則。 2. 新鮮沙拉醬動手做。 食材:雞蛋+糖+鹽+檸檬，以電動攪拌器攪打完成。 3. 以溫室栽種之水耕萵苣為主，搭配其他當季水果、葡萄乾、玉米粒、水煮蛋...等，淋上自製沙拉醬，完成健康美味的蔬果沙拉。(有操作)(有合作討論)(有體驗) 活動 5. 組內相互分享成品並相互評量、立即回饋。(有反思活動) 活動 6. 分工負責確實完成烹飪教室環境的清潔整理。(有操作)(有體驗)</p>	<p>https://www.gvm.com.tw/article/22899 遠見:吃當季盛產省錢又健康 https://www.youtube.com/watch?v=zJ5E9Bxpzpo 衛服部六大類食物 https://www.healthkids.com.tw/PageContent.aspx?IMenuID=3&subID=6 飲食金字塔 https://www.youtube.com/watch?v=0V41zem32og 6 種基礎蔬果汁 學習單:個人一日菜單</p>	<p>4</p>
<p>第 (5) 週 - 第 (6) 週</p>	<p>簡單個人料理</p>	<p>健/4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。 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 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</p>	<p>1. 不用火簡易安全料理介紹。 2. 不用火料理菜單的設計討論。 3. 不用火料理動手做。 4. 烹飪教室環境清理。</p>	<p>1. 能運用多元的健康資訊認識不用火簡易安全料理，安全的促進營養健康生活。 2. 能規劃與執行的料理計畫並充分參與不用火料理菜單的設計討論、協調的歷程。 3. 能參與料理活動，活動過程能適切表現自己並分工負責，協同合作完成共同設計的不用火料理動手做任務。 4. 能規劃與執行環境復原計畫，並自律負責完成烹飪教室環境清理。</p>	<p>1. 能運用多元的健康資訊認識不用火料理，且回家真實動手完成其中一項作品。(和學習目標相呼應) 2. 能規劃與執行擬定的不用火料理計畫，並充分參與討論、協調的歷程。(有實踐行動)(有分組合作)(有分享表達) 3. 能參與料理活動，分工負責，協同合作完成共同設計的料理。(有具體作品)(有分組合作) 4. 能完成小組所使用器材、桌面及烹飪教室負責區域的清理。(和學習目標相呼應)(有實踐行動)</p>	<p>活動 1. 介紹不用火料理 1. 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。(和學生生活脈絡連結)(有合作討論)(有應用) 2. 回家作業:真實動手完成其中一項作品，以學習單記錄及回饋。(有反思活動) 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</p>	<p>https://www.harpersbazaar.com/tw/culture/lifestyle/g23441935/mug-recipes/ 五道超簡單馬克杯食譜學習單</p>	<p>4</p>

						器具。(有學習方法或策略)(有合作討論) 活動3.不用火的簡易料理 進行孩子討論出來的料理項目進行實做。(有操作)(有合作討論)(有體驗) 活動4.分工負責確實完成烹飪教室環境的清潔整理。(有操作)(有體驗)		
第(7)週 - 第(8)週	一起做早餐	健/4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。 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。 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。	1. 中西式早餐及其他國家常見早餐的介紹。 2. 早餐料理的食材內容及作法的設計與討論。 3. 早餐料理動手實做。 4. 烹飪教室環境清理。	1. 能運用多元的健康資訊，認識中、西式早餐及其他常見的早餐料理。 2. 能規劃與執行擬定的早餐料理計劃並充分參與討論、協調的歷程。 3. 能參與早餐料理動手實做活動，活動過程能適切表現自己並分工負責，協同合作達成共同食材內容及作法的設計。 4. 能規劃與執行環境復原計畫，並自律負責完成烹飪教室環境清理。	1. 能運用多元的健康資訊認識中、西式早餐及其他常見的早餐料理。(和學習目標相呼應)(有分享表達) 2. 能規劃與執行擬定的料理計劃並充分參與討論、協調的歷程。(有實踐行動)(有分組合作)(有分享表達) 3. 能實際參與早餐料理動手作活動，分工負責，能與組內成員協同合作完成共同設計的料理。(有具體作品)(有分組合作) 4. 能完成小組所使用器材、桌面及烹飪教室負責區域的清理。(和學習目標相呼應)(有實踐行動)	活動1. 早餐類別介紹。 認識常見的早餐類別，討論生活中常見的中式、西式以及其他國家的特色早餐。(和學生生活脈絡連結)(有合作討論) 活動2. 確認下週動手做之早餐菜。教師帶領全班共同討論需要準備的食材及器具，並確認實作此道料理的操作歷程。(有學習方法或策略)(有合作討論) 活動3. 食譜整理： 小組進行食譜整理，交互檢查攜帶之食材、用具，並進行組內工作分配負責、記錄。(有反思活動) 活動4. 簡易料理 孩子分工合作進行共同討論出來的早餐料理項目實做課程，教師隨時機動巡視指導料理技巧、衛生、及安全。(有操作)(有合作討論)(有體驗) 活動5. 分工負責確實完成烹飪教室環境的清潔整理。(有操作)(有體驗)	【今天開始愛上早餐 (Ilisaliu)】台灣廣廈出版 https://www.youtube.com/watch?v=M4jvg1QF4TU12 道好吃早餐食譜	4
第(9)週 - 第(10)週	來道拿手菜	健/4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。 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 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。	1. 各類食材的認識及正確保存方法及營養成份、熱量的介紹。 2. 創意菜單食材內容及作法的設計與討論。 3. 料理擂台創意料理以分組方式進行實作料理競賽。 4. 烹飪教室環境清理。	1. 能運用多元的健康資訊認識各類食材產品與服務及正確保存方式、營養成分、熱量的介紹。 2. 能規劃與執行擬定的創意菜單食材內容及作法的設計，並充分參與討論、協調的歷程。 3. 能參與料理擂台創意料理，活動過程能適切表現自己並分工負責，協同合作達成共同設計的實作料理競賽。 4. 能規劃與執行環境復原計畫，並自律負責完成烹飪教室環境清理。	1. 能守規矩有秩序參觀超市，吸收多元的健康資訊，認識各類食材營養成分及正確的保存方式。(和學習目標相呼應)(有分享表達) 2. 能在指定金額的情況下考量計畫，為自己選購適當的零食。(有實踐行動)(有知識應用) 3. 能與小組成員共同規劃食材控制在500元以內的簡易料理，能積極且充分參與討論、協調的歷程。(有實踐行動)(有分組合作)(有分享表達) 4. 能參與料理擂台趣味烹飪活動，確實分工負責，並協同合作完成共同設計的創意料理。(有具體作品)(有分組合作) 5. 能與他組分享、互評，並立即給予回饋。(有分享表達) 6. 能完成小組所使用器材、桌面及烹飪教室負責區域的清理。(和學習目標相呼應)(有實踐行動)	活動1. 超市參觀採購 實際參觀選購食材，指導學生守規矩有秩序參觀超市，認識不同食物的種類及保存方法，並同步進行新鮮度比較判斷、借以吸收多元的健康資訊，認識新鮮營養又經濟的當季食物及各類調味料。(和學生生活脈絡連結)(有合作討論)(有學習方法或策略) 活動2. 自由選購100元以內，自己喜愛的零食一包，閱讀其保存期限、保存方式、熱量和營養成分，並與同組成員相互討論，快樂分享食物。(有學習方法或策略)(有合作討論) 活動3. 食材控制在500元以內的簡易料理，分組討論菜單、食材共同討論確認課程的菜單，分組討論列出所需食材及器具，交互檢查食材、用具，並分配負責工作。(有合作討論)(有反思活動)(有應用) 活動4. 五百元料理擂台 孩子討論出來的料理項目進行分工合作實做。(有操作)(有合作討論)(有體驗)(有應用)	全聯福利中心太保麻寮店	4

						活動 5. 以分組互評的比賽方式增進趣味及創意。(有反思活動) 活動 6. 分工負責確實完成烹飪教室環境的清潔整理。(有操作)(有體驗)		
第(11)週 - 第(12)週	各國美食文化	社/2b-III-2 理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。 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。	1. 世界各地不同飲食文化的認識。 2. 「夢饗米其林」影片欣賞。	1. 能理解世界各地不同的飲食文化特色，欣賞並尊重世界各地不同飲食文化的多樣性。 2. 能體察、分享並欣賞「夢饗米其林」影片中精緻創意料理文化的美感與創意的多樣性表現。	1. 能說出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。(和學習目標相呼應)(有分享表達) 2. 能專心觀賞影片中精緻創意料理文化的趣味與多樣性表現，並讚嘆回饋。(和學習目標相呼應)(有分享表達) 3. 能分享表達影片觀後感並完成學習單(有分享表達)(有反思活動)	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多樣性。(和學生生活脈絡連結)(有合作討論) 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。(有學習方法或策略) 活動 3. 學習單 影片欣賞課後的心得分享討論以及學習單撰寫說明及引導。(有反思活動)	世界飲食文化小百科(聯經出版社) 影片: 夢饗米其林(2009, 德國) 影片欣賞學習單	4
第(13)週 - 第(14)週	下午茶時間	藝/1-III-4 能感知、探索與表現表演藝術的元素、技巧。 藝/2-III-5 能表達對生活物件及藝術作品的看法，並欣賞不同的藝術與文化。 自/Pe-III-2 能正確安全操作適合學習階段的物品、器材儀器、科技設備及資源。能進行客觀的質性觀察或數值量測並詳實記錄 數/n-III-9 理解比例關係的意義，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 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 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。	1. 茶文化文化元素及生活經驗介紹分享。 2. 賞茶、泡茶、茶席初體驗。 3. 烘焙器具的形體和功能的基礎概念介紹。 4. 依比例估算奶油小餅乾各項食材。 5. 基礎奶油小餅乾實作及烘烤。 6. 烹飪教室環境清潔整理。	1. 能感知、探索茶文化影片分享之文化元素及生活經驗。 2. 能表達賞茶、泡茶、茶席布置的藝術欣賞的看法和感受。 3. 認識烘焙器具的形體和功能，並且能正確安全操作烘焙設備。 4. 能理解奶油小餅乾各項食材的比例關係，並計算秤量出正確數量。 5. 能參與基礎奶油小餅乾實作及烘烤，活動過程能適切表現自己並分工負責，協同合作完成共同任務。 6. 能規劃與執行環境復原計畫，並自律負責完成烹飪教室環境清理。	1. 能說出茶文化影片中所分享之文化元素及生活中的品茶經驗。(和學習目標相呼應)(有分享表達) 2. 能合乎禮貌優雅品茶，並表達賞茶、泡茶、茶席布置的藝術欣賞觀點和感受。(和學習目標相呼應)(有分享表達) 3. 能完成品茗詩畫學習單。(有反思活動) 4. 能依正確比例關係計算，並能精確使用磅秤，秤量出各項材料之正確數量。(有知識應用) 5. 能參與奶油小餅乾的製作歷程，分工負責，協同合作完成各種造型趣味又美味的茶點小餅乾。(有具體作品)(有分組合作) 6. 能完成小組所使用器材、桌面及烹飪教室負責區域的清理。(和學習目標相呼應)(有實踐行動)	活動 1. 禪意品茗 透過講述、影片、觀察、聞香、音樂及生活分享討論去認識茶文化。(和學生生活脈絡連結)(有合作討論) 活動 2. 動手泡茶趣 教師布置基本茶席，學生分組入席品茗，進行茶席初體驗。 基本泡茶器具(茶葉、茶壺、茶則、茶海、茶巾、桌旗、茶杯、過濾器、杯托、熱水壺、茶點心)，在古琴繚繞的樂音中，實際體驗品茶意境。(有學習方法或策略)(有體驗) 活動 3. 完成品茗詩畫學習單(有反思活動) 活動 4. 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。 教師準備奶油小餅乾所需食材，並示範說明製作流程及注意事項。(有學習方法或策略) 活動 5. 基礎奶油小餅乾製作 學生分組親自秤量生料並操作打蛋器及攪拌刮刀，進行餅乾生料製作，並學習烤箱使用安全及烤色觀察。(有操作)(有合作討論)(有體驗) 活動 6. 分工負責確實完成烹飪教室環境的清潔整理。(有操作)(有體驗)	https://www.youtube.com/watch?v=57imefzmEs 茶文化與茶席美學 品茗詩畫學習單 https://www.youtube.com/watch?v=7Anv4c_jXcs 超酥脆奶油曲奇餅乾	4
第(15)週 - 第	歐式咖啡時光	藝/1-III-4 能感知、探索與表現表演藝術的元素、技巧。 藝/2-III-5 能表達對生活物件及藝術作品的看法，並欣賞不	1. 世界咖啡文化及產地的介紹。 2. 手沖咖啡和拿鐵咖啡初體驗。	1. 能感知、探索世界咖啡文化及產地影片分享之文化元素、技巧及生活經驗。 2. 能表達原味手沖咖啡和拿鐵咖啡的不同味覺感受。 3. 認識烘焙器具的和形體功能，並且能正確安全操作烘焙設備。	1. 能說出咖啡文化影片中所分享之文化元素及生活中的品嚐咖啡經驗。(和學習目標相呼應)(有分享表達) 2. 能形容原味手沖咖啡和拿鐵咖啡的味覺感受，並且試著調整成適合	活動 1. 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……。 (和學生生活脈絡連結)(有合作討論) 活動 2. 手沖咖啡及拿鐵咖啡。	https://www.youtube.com/watch?v=3MANLcMOM8A 城市文化香 啜飲現代咖啡美學	4

(16) 週		<p>同的藝術與文化。 自/Pe-III-2 能正確安全操作適合學習階段的物品、器材儀器、科技設備及資源。能進行客觀的質性觀察或數值量測並詳實記錄 數/n-III-9 理解比例關係的意義，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 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 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</p>	<p>3. 烘焙器具的形體和功能的基礎概念介紹。 4. 依比例估算磅蛋糕各項食材。 5. 磅蛋糕實作及烘烤。 6. 烹飪教室環境清潔整理。</p>	<p>4. 能理解磅蛋糕各項食材的比例關係，並計算秤量出正確數量。 5. 能參與磅蛋糕實作及烘烤，活動過程能適切表現自己並分工負責，協同合作完成共同任務。 6. 能規劃與執行環境復原計畫，並自律負責完成烹飪教室環境清理。</p>	<p>小朋友的味道。(有分享表達)(有具體作品) 3. 能完成咖啡品嚐感受及咖啡杯設計學習單。(有反思活動) 4. 能依正確比例關係計算，並能精確使用磅秤，秤量出各項材料之正確數量。(有知識應用) 5. 能參與磅蛋糕的製作歷程，分工負責，協同合作完甜蜜優雅的咖啡甜點。(有具體作品)(有分組合作) 6. 能完成小組所使用器材、桌面及烹飪教室負責區域的清理。(和學習目標相呼應)(有實踐行動)</p>	<p>教師預備輕烘焙咖啡一款，將一小杯原味手沖咖啡倒入學生攜帶之漂亮咖啡杯中，引導學生聞香、觀色、品嚐……。 接著倒入鮮奶，調製拿鐵咖啡，引導學生聞香、觀色、品嚐……。 最後添加細砂糖，調整成學生可以接受的香甜拿鐵咖啡。(有操作)(有合作討論)(有體驗) 活動 3. 完成品嚐感受及咖啡杯設計學習單。(有反思活動) 活動 4. 蛋糕烘焙基礎概念 教師準備奶油磅蛋糕所需食材，並示範說明製作流程及注意事項。(有學習方法或策略) 活動 5. 基礎磅蛋糕製作 學生分組親自秤量生料並操作打蛋器及攪拌刮刀，進行磅蛋糕生料製作，並學習烤箱使用安全及烤色觀察。(有操作)(有合作討論)(有體驗) 活動 6. 分工負責確實完成烹飪教室環境的清潔整理。(有操作)(有體驗)</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=wiwYdDhT6FY 基本磅蛋糕 咖啡品嚐感受及咖啡杯設計學習單</p>	
第 (17) 週 - 第 (18) 週	亞州美食	<p>社/2b-III 理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。 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 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</p>	<p>1. 亞州地區飲食文化的認識。 2. 亞州美食料理菜單食材內容及作法的設計與討論。 3. 亞州美食料理擂台以分組方式進行實作料理競賽。 4. 完成烹飪教室環境清理。</p>	<p>1. 能理解亞州的飲食文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。 2. 能規劃與執行擬定亞洲美食料理菜單食材內容及作法的設計，並充分參與討論、協調的歷程。 3. 能參與亞洲美食料理擂台，活動過程能適切表現自己並分工負責，協同合作完成共同設計的實作料理競賽。 4. 能規劃與執行環境復原計畫，自律負責完成烹飪教室環境清理。</p>	<p>1. 能說出亞州的飲食文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。(和學習目標相呼應)(有分享表達) 2. 能與小組成員共同規劃創意料理，能積極且充分參與討論、協調的歷程。(有實踐行動)(有分組合作)(有分享表達) 3. 能參與料理擂台趣味烹飪活動，確實分工負責，並協同合作完成共同設計的創意料理。(有具體作品)(有分組合作) 4. 能與他組分享、互評，並立即給予回饋。(有分享表達) 5. 能完成小組所使用器材、桌面及烹飪教室負責區域的清理。(和學習目標相呼應)(有實踐行動)</p>	<p>活動 1. 介紹亞州美食 透過講述、影片生活分享討論去認識具代表性亞州飲食文化的特色。 (和學生生活脈絡連結)(有合作討論) 活動 2. 確認下週動手做之菜單。教師帶領全班共同討論需要準備的食材及器具，並確認實作此道料理的操作歷程。(有學習方法或策略)(有合作討論) 活動 3. 食譜整理： 小組進行食譜整理，交互檢查攜帶之食材、用具，並進行組內工作分配負責、記錄。(有反思活動)(有學習方法或策略) 活動 4. 亞州美食料理擂台 學生以組內討論出來，具代表性且簡易可行的亞洲料理項目，進行分工合作，實做料理。(有操作)(有合作討論)(有體驗) 活動 5. 以分組互評的比賽方式增進趣味及創意。(有反思活動) 活動 6. 分工負責確實完成烹飪教室環境的清潔整理。(有操作)(有體驗)</p>	<p>亞洲美食之旅(中國社會科學出版社) https://www.youtube.com/watch?v=eSK7wJ4XHw4&list=PL0qNxyk-mD4-2phqjOt3JHH_5dtwL_-F1 亞洲街頭美食</p>	4
第 (19) 週 -	來道拿手菜	<p>社/3c-III-3 主動分擔群體的事務，並與他人合作。 綜/2d-III-1 運用美感與創意，解決生活</p>	<p>1. 親子合作創意料理競賽。</p>	<p>1. 能主動分擔親子合作創意料理過程中負責的事務，親子及小組成員合作愉快。 2. 能運用美感與創意，進行感恩餐會餐點擺盤及環境布置。 3. 能體察、分享並相互欣賞各組美感與創意</p>	<p>1. 能主動分擔親子合作創意料理過程中負責的事務，親子及小組成員合作愉快。(和學習目標相呼應)</p>	<p>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，每一組至少邀請一位家長參加，以親子合作為基本方式進行料理競賽(組組有獎)，增進趣味、創意及親子情</p>		4

第 (20) 週		問題，豐富生活內涵。 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。 綜/1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。	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。 4. 烹飪教室環境清理。	料理的多樣性表現，並進行親子創意料理的品嚐與相互感謝活動。 4. 能規劃與執行環境復原計畫，並自律負責完成烹飪教室環境清理。	2. 能運用美感與創意，進行餐點擺盤及環境布置。(有具體作品)(有分組合作) 3. 能體察、分享並相互欣賞，能對各組創意料理的美味、餐具、擺盤與創意進行回饋，並相互感謝。(有實踐行動)(有分享表達) 4. 能完成小組所使用器材、桌面及烹飪教室負責區域的清理。(和學習目標相呼應)(有實踐行動)	感。(有學習方法或策略)(有合作討論)(有應用) 活動 2. 期末感恩餐會 各組由家長領軍籌畫，老師組間巡視給與支援協助，並隨時回饋。共同完成 2-3 道拿手菜菜單及食材規劃，並且討論如何進行分工、餐點擺盤、使用器具及環境布置，全體合作共同發揮美感及創意。(有操作)(有合作討論)(有體驗)(有應用) 活動 3. 親子創意感恩餐會 成料理後鄭重邀請家長與學生品嚐，同時親子相互給予回饋感謝，同組組員也給予相會回饋感謝。(有應用)(有體驗) 活動 4. 分工負責確實完成烹飪教室環境的清潔整理。(有操作)(有體驗)			
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	<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有-學習障礙(7)人、智能障礙(1)人、(8 /人數)</p> <p>※資賦優異學生：<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p>1. 學習內容調整：根據計畫內容和學生能力現況，無調整需求。</p> <p>2. 學習歷程調整：對於智能障礙蘇生，指令簡單明確且確認學生是否聽懂。</p> <p>3. 學習環境調整：建議將智能障礙蘇生安排在能提供給予適時協助的同儕身邊，提供適時的示範與協助。</p> <p style="text-align: right;">特教老師姓名：魏憶如 卓宜蔚 吳純玉 吳貞慧 普教老師姓名：吳佳玲</p>								