

嘉義縣鹿草鄉下潭國小 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	食在愛家鄉	課程設計者	蔡季秀	總節數/學期(上/下)	42 節/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 type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 均未融入(供統計用，並非一定要融入) <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	圓滿人生、全方位學習、終身成長茁壯	與學校願景呼應之說明	1. 本課程以認識家鄉在地特產為發想，並探討食品安全的重要以啟發孩子在過程中人際互動的能力，學習為人處世之道，追求圓滿人生。 2. 透過影片的觀賞、討論、分享，讓學生能全方位的學習。 3. 透過課程的實踐以學習技能，以連結願景中終身成長的內涵。				
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. 能具備從探索食品安全所學的啟示與道理，促進個人對環境的愛護，培養自律的態度，並透過體驗與實踐覺察食品安全的重要性。 2. 蒐集在地家鄉特產資料，實際將在地特產運用在料理中，並理解媒體報導有關於食品安全內容的意義與影響，做出健康又有創意的料理。 3. 能從課程活動中，理解他人想法、感受，從實作活動中，與他人合作完成任務，促進人際關係。				

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(4)週	瓜田潭下	<p>健康</p> <p>1a-III-3 理解促進健康生活的的方法、資源與規範。</p> <p>2a-III-2 覺知健康問題所造成的威脅感與嚴重性。</p> <p>3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。</p> <p>4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。</p> <p>資訊</p> <p>c-III-1 運用資訊科技與他人合作討論構想或創作作品。</p> <p>綜合</p> <p>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>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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片。 2. 食譜與料理順序 3. 任務分配。 4. 生活中的食材 5. 料理小書。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 由學生上網蒐集資料、欣賞影片，理解食安的重要性、健康生活的方法，且提取出內容重點。 2. 能藉由導師的引導覺知健康問題之安全性並了解料理的先後順序。 3. 透過大家分工合作的料理，運用生活技能完成任務分配，感受到協同合作完成作品的喜悅。 4. 能運用多元的健康資訊，使用生活中的食材與在地家鄉特產，體察生活中的美感與創意，進行創意料理。 5. 能參與料理活動，在團體中互相合作達成，並將料理食譜及方法寫成屬於自己的 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能專心蒐集資料、欣賞影片並討論。 2. 能閱讀完食譜內容。 3. 能分工合作完成料理。 4. 能提出自己意見且尊重別人想法一起發會創意並完成料理作品。 5. 能製作出屬於自己獨特的料理小書且和同學分享。 	<p>活動一：食安問題</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 由學生上網蒐集資料，了解根據世界衛生組織(WHO)的說法，食品安全是避免食品對消費者的健康造成傷害，包括慢性與即興的危害。 2. 欣賞影片"食品安全 5 大要點(WHO)"、"食品安全的世界趨勢"。 3. 影片的探討與問題。 <p>活動二：食譜任務分配</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師讓學生閱讀食譜後，講解食材、要點與工作事項。 2. 分配需要帶的廚房用具或食材，以及每個人的負責試務(主要食材為西瓜及哈密瓜)。 <p>活動三：料理時間</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食譜 1:水果果凍。 2. 食譜 2:冰淇淋&冰棒。 3. 先將食譜 1 的水果果凍完成，再放置冰箱裡冷藏的過程。 4. 品嚐時間。 5. 食譜 2 利用鹽可以將低冰塊的溫度的特性，製作冰淇淋&冰棒。 6. 品嚐時間。 <p>活動四：創意料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 引導學生如何思考，運用其他當季的食材(蔬果)，加入主要食材(西瓜、哈密瓜)，菜品裡。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片"食品安全 5 大要點(WHO)"、"食品安全的世界趨勢"。 2. 料理器具與食材。 3. 製作料理小書的用具。 	8

				料理小書並分享。		<p>2. 學生上網查詢有關西瓜、哈密瓜的食譜，再與同學討論如何做出一道色香味俱全的創意料理。</p> <p>3. 老師在學生製作創意料理的過程中，可適時提出意見並指導學生完成料理。</p> <p>4. 完成料理後，品嚐時說出自己心得或可改進的地方。</p> <p>活動五：創作「食在愛家鄉」小書</p> <p>1. 將料理的食譜及菜品在料理時一一記錄下來，當完成後做成一本料理小書。</p> <p>2. 分享自己的料理小書。</p>	
	<p>健康</p> <p>1a-III-3 理解促進健康生活的方法、資源與規範。</p> <p>2a-III-2 覺知健康問題所造成的威脅感與嚴重性。</p> <p>3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。</p> <p>4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。</p> <p>資訊</p> <p>c-III-1 運用資訊科技與他人合作討論構想或創作作品。</p> <p>綜合</p>	<p>1. 影片。</p> <p>2. 食譜與料理順序</p> <p>3. 任務分配。</p> <p>4. 生活中的食材</p> <p>5. 料理小書。</p>	<p>1. 由學生上網蒐集資料、欣賞影片，理解食安的重要性、健康生活的方法，且提取出內容重點。</p> <p>2. 能藉由導師的引導覺知健康問題之安全性並了解料理的先後順序。</p> <p>3. 透過大家分工合作的料理，運用生活技能完成任務分配，感受到協同合作完成作品的喜悅。</p>	<p>1. 能專心蒐集資料、欣賞影片並討論。</p> <p>2. 能閱讀完食譜內容。</p> <p>3. 能分工合作完成料理。</p> <p>4. 能提出自己意見且尊重別人想法一起發會創意並完成料理作品。</p> <p>5. 能製作出屬於自己獨特的料理</p>	<p>活動一：食安問題</p> <p>1. 欣賞影片"1.2 農藥的用量與毒性"、"農藥好壞壞?"、"是誰在危害我們的食品安全"。</p> <p>2. 影片的探討與問題。</p> <p>活動二：認識秋葵</p> <p>1. 請學生先上網查詢有關秋葵的相關資料。</p> <p>2. 了解吃秋葵的好處或壞處。</p> <p>活動三：食譜任務分配</p> <p>1. 教師讓學生閱讀食譜後，講解食材、要點與工作事項。</p> <p>2. 分配需要帶的廚房用具或食材，以及每個人的負責試務（主要食材為黃秋葵）。</p> <p>活動三：料理時間</p> <p>1. 食譜 1:炸黃秋葵。</p> <p>2. 加工 2:秋葵肥皂。</p> <p>3. 先將食譜 1 的秋葵裹上炸</p>	<p>1. 影片"1.2 農藥的用量與毒性"、"農藥好壞壞?"、"是誰在危害我們的食品安全"。</p> <p>2. 料理器具與食材。</p> <p>3. 製作料理小書的用具。</p>	8

<p>第 (5) 週 — 第 (8) 週</p>	<p>秋 葵 星</p>	<p>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>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>4. 能運用多元的健康資訊，使用生活中的食材與在地家鄉特產，體察生活中的美感與創意，進行創意料理。</p> <p>5. 能參與料理活動，在團體中互相合作達成，並將料理食譜及方法寫成屬於自己的料理小書並分享。</p>	<p>小書且和同學分享。</p>	<p>粉，再放入油炸幾分鐘就完成了。</p> <p>4. 品嚐時間。很多學生不喜歡秋葵，特別是秋葵汁的特有黏稠性，經過炸過後口感良好。</p> <p>5. 加工 2: 稠滑的秋葵汁給肌膚滑嫩咕溜的洗感，製作成實用的秋葵皂。</p> <p>6. 成品試用及感受。</p> <p>活動四：創意料理</p> <p>1. 引導學生如何思考，運用其他當季的食材(蔬果)，加入主要食材(秋葵)，菜品裡。</p> <p>2. 學生上網查詢有關秋葵的食譜，再與同學討論如何做出一道色香味俱全的創意料理。</p> <p>3. 老師在學生製作創意料理的過程中，可適時提出意見並指導學生完成料理。</p> <p>4. 完成料理後，品嚐時說出自己心得或可改進的地方。</p> <p>活動五：創作「食在愛家鄉」小書</p> <p>1. 將料理的食譜及菜品在料理時一一記錄下來，當完成後做成一本料理小書。</p> <p>2. 分享自己的料理小書。</p>		
		<p>健康</p> <p>1a-III-3 理解促進健康生活的的方法、資源與規</p>	<p>1. 影片。</p> <p>2. 食譜與料</p>	<p>1. 由學生上網蒐集資料、欣賞影片，理解食</p>	<p>1. 能專心蒐集資料、欣賞影片並討論。</p>	<p>活動一：食安問題</p> <p>1. 由學生先上網蒐集資料，了解何謂加工食品？</p>	<p>1. 影片"加工食品 = 不健</p>	<p>8</p>

<p>第 (9) 週 第 (12) 週</p>	<p>飽 滿 玉 米</p>	<p>範。 2a-III-2 覺知健康問題所造成的威脅感與嚴重性。 3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。</p> <p>資訊 t-III-2 運用資訊科技解決生活中的問題。</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>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>理順序</p> <p>3. 任務分配。</p> <p>4. 生活中的食材</p> <p>5. 料理小書。</p>	<p>安的重要性、健康生活的方法，且提取出內容重點。</p> <p>2. 能藉由導師的引導覺知健康問題之安全性並了解料理的先後順序。</p> <p>3. 透過大家分工合作的料理，運用生活技能完成任務分配，感受到協同合作完成作品的喜悅。</p> <p>4. 能運用多元的健康資訊，使用生活中的食材與在地家鄉特產，體察生活中的美感與創意，進行創意料理。</p> <p>5. 能參與料理活動，在團體中互相合作達成，並將料理食譜及方法寫成屬於自己的料理小書並分享。</p>	<p>2. 能閱讀完食譜內容。</p> <p>3. 能分工合作完成料理。</p> <p>4. 能提出自己意見且尊重別人想法一起發會創意並完成料理作品。</p> <p>5. 能製作出屬於自己獨特的料理小書且和同學分享。</p>	<p>2. 為何要有加工食品？</p> <p>3. 欣賞影片"加工食品=不健康?"、"食品的保存方法"。</p> <p>4. 影片的探討與問題。</p> <p>活動二：食譜任務分配</p> <p>1. 教師讓學生閱讀食譜後，講解食材、要點與工作事項。</p> <p>2. 分配需要帶的廚房用具或食材，以及每個人的負責試務（主要食材為玉米）。</p> <p>活動三：料理時間</p> <p>1. 食譜 1: 玉米 PIZZA。</p> <p>2. 食譜 2: 玉米濃湯。</p> <p>3. 先將食譜 1 的底層 PIZZA 皮揉好發酵，在發酵的過程中準備好餡料，再將餡料鋪在 PIZZA 皮上，放進烤箱裡烤。</p> <p>4. 品嚐時間。</p> <p>5. 將食譜 2 需要的水量煮沸在煮沸前將濃湯需要的餡料切好，然後將切好的餡料放進煮沸的熱水中並調味，等再次煮沸就完成了。</p> <p>6. 品嚐時間。</p> <p>活動四：創意料理</p> <p>1. 引導學生如何思考，運用其他當季的食材(蔬果)，加入主要食材(玉米)，菜品裡。</p> <p>2. 老師在學生製作創意料理的過程中，可適時提出意見並指導學生完成料理。</p> <p>3. 完成料理後，品嚐時說出自己心得或可改進的地方。</p>	<p>康?"、"食品的保存方法"。</p> <p>2. 料理器具與食材。</p> <p>3. 製作料理小書的用具。</p>
---	----------------------------	--	---	--	--	---	---

						<p>活動五：創作「食在愛家鄉」小書</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將料理的食譜及菜品在料理時一一記錄下來，當完成後做成一本料理小書。 2. 分享自己的料理小書。 		
<p>第(13)週 第(17)週</p>	<p>驚 為 天" 米"</p>	<p>健康 1a-III-3 理解促進健康生活的 方法、資源與規範。 2a-III-2 覺知健康問題所 造成的威脅感與嚴重性。 3b-III-4 能於不同的生活 情境中，運用生活技能。 4a-III-1 運用多元的健康 資訊、產品與服務。</p> <p>資訊 t-III-2 運用資訊科技解 決生活中的問題。</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>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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片。 2. 食譜與料理順序 3. 任務分配。 4. 生活中的食材 5. 料理小書。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 由學生上網蒐集資料、 欣賞影片，理解食安的重要 性、健康生活的方法，且 提取出內容重點。 2. 能藉由導師的引導， 覺知健康問題之安全性 並了解料理的先後順序。 3. 透過大家分工合作的 料理，運用生活技能完成 任務分配，感受到協同合作 完成作品的喜悅。 4. 能運用多元的健康資 訊，使用生活中的食材與 在地家鄉特產，體察生活 中的美感與創意，進行創 意料理。 5. 能參與料理活動， 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能專心蒐集資料、欣 賞影片並討論。 2. 能閱讀完食譜內容。 3. 能分工合作完成料理。 4. 能提出自己意見且 尊重別人想法一起發會 創意並完成料理作品。 5. 能製作出屬於自己 獨特的料理小書且和同 學分享。 	<p>活動一：食安問題</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 由學生先上網蒐集資 料，了解何謂食品添加 物？ 2. 欣賞影片"預防食物 中毒-食在要小心"、" 食品添加物有添就不好 ?"。 3. 影片的探討與問題。 <p>活動二：食譜任務分配</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師讓學生閱讀食 譜後，講解食材、要點 與工作事項。 2. 分配需要帶的廚房 用具或食材，以及每個 人的負責試務（主要食 材為白米）。 <p>活動三：料理時間</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食譜 1: 壽司。 2. 食譜 2: 米漢堡。 3. 先將食譜 1 的蔬菜 炒過分別放置在盤子 上，將煮熟的米飯加上 鹽與芝麻油後，再戴 上手套開始製作壽司。 4. 品嚐時間。 5. 食譜 2 先將食譜 1 的蔬菜炒過分別放置 在盤子上，將煮熟的米 飯利用器具製成扁圓 柱後，再戴上手套開 始一層一層製作米漢 堡。 6. 品嚐時間。 <p>活動四：創意料理</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片"預防食物中 毒-食在要小心"、" 食品添加物有添就不 好?"。 2. 料理器具與食 材。 3. 製作料理小書 的用具。 	9

				在團體中互相合作達成，並將料理食譜及方法寫成屬於自己的料理小書並分享。		<ol style="list-style-type: none"> 1. 引導學生如何思考，運用其他當季的食材(蔬果)，加入主要食材(白米)，菜品裡。 2. 老師在學生製作創意料理的過程中，可適時提出意見並指導學生完成料理。 3. 完成料理後，品嚐時說出自己心得或可改進的地方。 <p>活動五：創作「食在愛家鄉」小書</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將料理的食譜及菜品在料理時一一記錄下來，當完成後做成一本料理小書。 2. 分享自己的料理小書。 	
第(17)週 — 第(21)週	有機龍果	<p>健康</p> <p>1a-III-3 理解促進健康生活的的方法、資源與規範。</p> <p>2a-III-2 覺知健康問題所造成的威脅感與嚴重性。</p> <p>3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。</p> <p>4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。</p> <p>資訊</p> <p>t-III-2 運用資訊科技解決生活中的問題。</p> <p>綜合</p> <p>2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片。 2. 食譜與料理順序 3. 任務分配。 4. 生活中的食材 5. 料理小書。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過影片理解食安的重要性、健康生活的的方法，且提取出內容重點。 2. 能藉由導師的引導了解料理的先後順序及覺知健康問題之安全性。 3. 透過大家分工合作的料理，運用生活技能完成，感受到共同合作完成作品的喜悅。 4. 能運用多元的健康資訊，使用當季食材與在地家鄉特產，體 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能專心蒐集資料、欣賞影片並討論。 2. 能閱讀完食譜內容。 3. 能分工合作完成料理。 4. 能提出自己意見且尊重別人想法一起發會創意並完成料理作品。 5. 能製作出屬於自己獨特的料理小書且和同學分享。 	<p>活動一：食安問題</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 由學生先上網蒐集資料，了解何謂有機農業？ 2. 欣賞影片"東山再起 有機火龍果"、"何謂有機農業"。 3. 影片的探討與問題。 <p>活動二：食譜任務分配</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師讓學生閱讀食譜後，講解食材、要點與工作事項。 2. 分配需要帶的廚房用具或食材，以及每個人的負責試務 <p>活動三：料理時間</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食譜 1: 火龍果煎蛋。 2. 食譜 2: 火龍果炒飯。 3. 先取出火龍果果肉，將果皮切碎，打 3 顆蛋備用，將果皮加入蛋液中，開始料理。 4. 品嚐時間。火龍果皮是可以食用的，要選用無毒或有機 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片"東山再起 有機火龍果"、"何謂有機農業"。 2. 料理器具與食材。 3. 製作料理小書的用具。

	<p>體中的角色，協同合作達成共同目標</p> <p>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>察生活中的美感與創意，進行創意料理。</p> <p>5. 能參與料理活動，在團體中互相合作達成，並將料理食譜及方法寫成屬於自己的料理小書並分享。</p>		<p>的火龍果才安全。</p> <p>5. 食譜 2 炒飯，結合前幾節課的食物：米飯、玉米、秋葵、本單元的火龍果，完成火龍果炒飯。</p> <p>6. 品嚐時間。</p> <p>活動四：創意料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 引導學生如何思考，運用其他當季的食材(蔬果)，加入主要食材(火龍果)，菜品裡。 2. 老師在學生製作創意料理的過程中，可適時提出意見並指導學生完成料理。 3. 完成料理後，品嚐時說出自己心得或可改進的地方。 <p>活動五：創作「食在愛家鄉」小書</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將料理的食譜及菜品在料理時一一記錄下來，當完成後做成一本料理小書。 2. 分享自己的料理小書。 	
<p>教材來源</p>	<p><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)</p>					
<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 checked="" type="checkbox"/>有 融入資訊科技教學內容 共(10)節 (以連結食安議題為主)</p>					

<p>特教需求</p> <p>學生</p> <p>課程調整</p>	<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無 <input checked="" type="checkbox"/>有-智能障礙()人、學習障礙(1)人、情緒障礙()人、自閉症()人、</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2人)</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學習評量調整：小組討論時，適當提示學生重點，鼓勵口語表達及訓練膽量 2. 學習內容調整：困難的步驟簡化減量，並分成多步驟進行 3. 學習環境調整：避免分心的座位安排 4. 學習歷程調整：運用多元感官教學，吸引學生的注意及興趣 <p style="text-align: right;">特教老師簽名：蕭嘉興 普教老師簽名：蔡季秀</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。