

三、嘉義縣 三和 國小 114 學年度校訂課程教學內容規劃表 (上/下學期，各一份。若為同一個課程主題則可合為一份)

表 14-3 校訂課程教學內容規劃表

年級	六年級	年級課程主題名稱	食食樂	課程設計者	鄭雅琪	總節數/學期 (上/下)	40/下學期
符合彈性課程類型	<input type="checkbox"/> 第一類 跨領域統整性探究課程 <input type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題 <input 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 其他類課程 <input type="checkbox"/> 本土語文/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(可以複選)						
學校願景	五讚健康好兒童 米蘭在地心世界		與學校願景呼應之說明	一、透過體驗與實作，實踐食農教育精神。 二、透過營養教育，建立健康飲食的概念與生活習慣。 三、經由合作學習，學習負責與關懷，涵養品格、增進情感。 四、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	一、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。 二、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。 三、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。			

議題 融入	*應融入 <input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育(交通安全) <input type="checkbox"/> 戶外教育(至少擇一) 或 <input type="checkbox"/> 其他議題_____ (非必選)							
融入 議題 實質 內涵								
教學 進度	單元 名稱	領域學習表現 /議題實質內涵	自訂 學習內容	學習目標	表現任務 (學習評量)	學習活動 (教學活動)	教學資 源	節 數

<p>第 (1) 週 - 第 (4) 週</p>	<p>Let's SDGs</p>	<p><b>健康與體育</b> 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 2b-III-1 認同健康的生活規範、態度與價值觀。 <b>社會</b> 2a-III-1 關注社會、自然、人文環境與生活方式的互動關係。 3c-III-2 發揮各人不同的專長，透過分工進行團隊合作。</p>	<p>1. 有機農法、鴨間稻 2.SDGs 永續發展的意涵與 17 項指標</p>	<p>1. 運用多元健康資訊了解有機農法、鴨間稻對自然環境友善的耕作方式，培養珍愛自然環境情懷。 2. 認同SDGs 永續發展的意涵與 17 項指標，並發揮一己之力在生活中實踐。</p>	<p>1 能運用多元健康資訊了解有機農法、鴨間稻對自然環境友善的耕作方式。 2. 能認同 SDGs 永續發展的內涵與 17 項指標，並在生活中實踐環境永續發展的行動。</p>	<p><b>活動一：</b> 1. 播放「稻鴨共作」影片，介紹鴨間稻。 2. 分組討論，列出有機農業、鴨間稻的優點與缺點，並記錄在小白板上。 3. 分享各組的討論記錄並完成友善耕種與農法學習單。 <b>活動二:認識 SDGs</b> 1. 觀賞親子天下網站「Let's SDGs」專題影片，了解 SDGs 永續發展的概念，認識 17 個永續發展目標。 2. 討論與發表:在 17 項永續發展目標中有哪些是可以從生產或消費過程中達成的? 3. 利用親子天下網站「測出你的 SDGs 角色?」,檢視自己在 SDGs 世界中的角色。</p>	<p>影片 「稻鴨共作」 小白板 學習單 親子天下網站 「Let's SDGs」 專題 <a href="https://edu.parenting.com.tw/SDGs-450">https://edu.parenting.com.tw/SDGs-450</a></p>	<p>8</p>
--	-------------------	--	---	---	---	---	---	----------

<p>第 (5) 週 - 第 (8) 週</p>	<p>番茄紅了</p>	<p><b>健康與體育</b> 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 2b-III-1 認同健康的生活規範、態度與價值觀。</p> <p><b>綜合</b> 2b-III-1 參與各項活動，適切表現在自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標。 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. 常見的番茄品種與營養素 2. 番茄糖葫蘆、薑糖番茄 3. 教室環境清理</p>	<p>1. 運用多元健康資訊認識常見的番茄品種與營養素。 2. 參與製作番茄糖葫蘆、薑糖番茄活動工作分配的過程中適切表現自己並接納他人意見，共同完成番茄糖葫蘆。 3. 規劃與執行番茄糖葫蘆、薑糖番茄製作，並自律負責完成教室環境清理。</p>	<p>1. 能運用多元健康資訊認識常見的番茄品種與營養素。 2. 能參與製作番茄糖葫蘆活動工作分配，過程中適切表現自己並接納他人意見，共同完成番茄糖葫蘆。 3. 能規劃與執行番茄糖葫蘆製作，並自律負責完成教室環境清理。</p>	<p><b>活動一：品種大不同</b> 1. 介紹小番茄的品種以及番茄所蘊含的營養素。 2. 準備數種品種不同的番茄，討論這些不同品種的番茄常見的料理方式。 3. 指導學生如何清洗番茄，並且正確使用水果刀處理適當大小，且符合衛生原則。 4. 品嚐並分享番茄的滋味與口感。</p> <p><b>活動二：製作糖葫蘆</b> 1. 指導學生清洗小番茄，利用小番茄和砂糖製作糖葫蘆。 2. 說明器具的使用方式並指導學生正確用火。 3. 分組製作糖葫蘆，教師隨時機動巡視指導料理技巧、衛生、及安全。 4. 品嚐番茄糖葫蘆並分享心得與感想。</p> <p><b>活動四：薑糖番茄</b> 1. 介紹番茄加蜜餞、梅粉、沾薑糖醬汁的搭配方式。 2. 指導學生如何清洗番茄，並且正確使用水果刀處理適當大小，且符合衛生原則。 3. 指導學生利用薑、醬油、糖、梅粉製作薑糖醬汁。</p>	<p>卡式爐 小番茄 砂糖 鍋具</p> <p>番茄、薑、醬油、糖、梅粉</p>	<p>8</p>
--	-------------	---	---	--	---	--	--	----------

						4. 品嘗番茄沾薑糖醬汁的滋味、分享心得。 <b>活動五:</b> 分工負責，確實完成教室環境的清潔整理。		

<p>第 (9) 週 - 第 (12) 週</p>	<p>平蛋好滋味</p>	<p><b>健康與體育</b> 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 2b-III-1 認同健康的生活規範、態度與價值觀。</p> <p><b>綜合</b> 2b-III-1 參與各項活動，適切表現在團體中的角色，協同合作達成共同目標。</p> <p>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. 蛋的種類、保存方法、營養</p> <p>2. 水煮蛋、荷包蛋</p> <p>3. 教室環境清理</p>	<p>1. 運用多元健康資訊認識蛋的種類、保存方法與營養。</p> <p>2. 參與水煮蛋、荷包蛋活動工作分配的過程中適切表現自己並接納他人意見，共同完成水煮蛋、荷包蛋。</p> <p>3. 規劃與執行水煮蛋、荷包蛋活動，並自律負責完成教室環境清理。</p>	<p>1 能運用多元健康資訊認識蛋的種類、保存方法與營養。</p> <p>2. 能參與水煮蛋、荷包蛋活動工作分配的過程中適切表現自己並接納他人意見，共同完成水煮蛋、荷包蛋。</p> <p>3. 能規劃與執行水煮蛋、荷包蛋活動，並自律負責完成教室環境清理。</p>	<p><b>活動一：生活中的蛋</b> 1. 老師以簡報介紹生活中常見的蛋以及蛋所蘊含的營養對健康的助益。 2. 播放「食在安心—虎虎妞妞食安之旅」PDF 電子書，說明挑選蛋的方法。</p> <p><b>活動二：雞蛋生產追溯條碼</b> 1. 掃描學校午餐食材-雞蛋生產追溯條碼 Qrcode，了解學校午餐吃的雞蛋從哪裡來。 2. 請學生發表所看到的資訊，如通路商名稱、負責人、蛋農名稱等資料，並以學習單記錄所看到的資料內容。</p> <p><b>活動三：水煮蛋 荷包蛋</b> 1. 請學生分享生活曾經吃過的雞蛋料理、料理方式、食材。 2. 請指導學生每人準備雞蛋數顆，指導學生清洗蛋殼。 3. 說明器具的使用方式並指導學生正確用火。 4. 在煮沸的滾水中加入鹽巴，請學生將清洗好的雞蛋放入滾水中，計時約5分鐘再將水煮蛋撈起，放入冷水中。 5. 指導學生煎荷包蛋的技巧。 6. 品嚐水煮蛋以及煎荷包蛋的滋味並分享實作心得。</p> <p><b>活動五：分工負責，確實完成教室環境的清潔整理。</b></p>	<p>簡報</p> <p>電子書</p> <p>平板載具 學習單</p> <p>雞蛋</p>	<p>8</p>
---	--------------	---	---	---	---	--	--	----------

<p>第 (13) 週 - 第 (16) 週</p>	<p>簡單創食趣</p>	<p><b>健康與體育</b> 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 <b>綜合</b> 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。 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 2. 不用火料理菜單的設計討論 3. 不用火料理動手做 4. 教室環境清理</p>	<p>1. 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. 規劃與執行料理計劃並充分參與不用火料理菜單的設計討論、協調的歷程。 3. 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. 規劃與執行環境復原計畫，並自律負責完成教室環境清理。</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。 2. 能規劃與執行擬定的不用火料理計劃，並充分參與討論、協調的歷程。 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。 4. 能完成小組所使用器材、桌面及教室負責區域的清理。</p>	<p><b>活動一:</b>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。 2. 回家作業:真實動手完成其中一項作品，並以學習單記錄過程及家長回饋。 <b>活動二:</b>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且可行的料理項目，並規劃食材品項份量及烹飪器具。 <b>活動三:</b>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。 <b>活動四:</b>分工負責，確實完成教室環境的清潔整理。</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學習單</p>	<p>8</p>
--	--------------	--	---	--	--	---	--	----------

<p>第 (18) 週 - 第 (20) 週</p>	<p>世界 美食 文化</p>	<p><b>社會</b> 2b-III-2 理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。</p> <p><b>綜合</b> 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>1. 世界各地不同飲食文化</p> <p>2. 「夢饗米其林」影片欣賞</p> <p>3. 學習單</p>	<p>1. 理解世界各地不同飲食文化，欣賞並尊重世界各地不同飲食文化的多樣性。</p> <p>2. 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並完成學習單。</p>	<p>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。</p> <p>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</p> <p>3. 能分享表達影片觀後感並完成學習單。</p>	<p><b>活動一：</b>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。</p> <p><b>活動二：</b>影片欣賞 影片：夢饗米其林（美國），透過影片感受精緻創意料理文化的趣味。</p> <p><b>活動三：</b>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。</p>	<p>世界飲食文化小百科（聯經出版社） 影片：夢饗米其林（美國） 影片欣賞學習單</p>	<p>8</p>
<p>教材來源</p>	<p><input type="checkbox"/>選用教材 ( ) <input 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 <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)</p>							
<p>特教需求學生課程調整</p>	<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有-智能障礙( )人、學習障礙( )人、情緒障礙( )人、自閉症( )人、(自行填入類型/人數)</p> <p>※資賦優異學生：<input 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)： 1.</p> <p style="text-align: center;">特教老師姓名：(打字即可) 普教老師姓名：鄭雅琪</p>							

填表說明：

1. 第一類課程需跨領域，以主題/專題/議題的類型，進行統整性探究設計；且不得僅為部定課程單一領域或同一領域下科目之間的重複學習
2. 第四類其他類課程，在同一份設計中可以依照不同的週次需要，複選多種內容。例如:1-4 週為班級輔導，5-7 週為自治活動，8-10 週為班際交流，11-14 週為戶外教育，15-20 週為班級輔導。
3. 議題融入:性別平等教育、安全教育(交通安全)、戶外教育，以上三項議題至少需選擇一項，其他議題則是自由選擇。