

嘉義縣 好美 國小 114 學年度校訂課程教學內容規劃表

表 14-3 校訂課程教學內容規劃表 全校學生人數未滿五十人需實施混齡，本課程是否實施混齡教學：是 ☐ (____ 年級和 ____ 年級) 否 ☒

年級	六年級	年級課程主題名稱	健康海之味	課程設計者	韋雅琪	總節數/學期(上/下)	40/上學期
符合彈性課程類型	☒ 第一類 跨領域統整性探究課程 ☒ 主題 ☐ 專題 ☐ 議題 ☐ 第二類 ☐ 社團課程 ☐ 技藝課程 ☐ 第四類 其他類課程 ☐ 本土語文/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(可以複選)						
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. 經由分組合作學習，能發表自己的想法，尊重包容他人意見，針對課程及他人想法做出適當回應，培養富禮的氣質。 3. 透過健康美味蚵料理的製作，料理擺盤中美學的探索，增加在地食材的認同感，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。			

議題 融入	*應融入 ☐ 性別平等教育 ☒ 安全教育(交通安全) ☐ 戶外教育(至少擇一) 或 ☐ 其他議題_____ (非必選)							
融入 議題 實質 內涵	安 E4 探討日常生活應該注意的安全。 安 E5 了解日常生活危害安全的事件。							
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

第 (1) 週 - 第 (3) 週	食 安 追 追	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。 國語文 2-III-6 結合科技與資訊，提升表達的效能。 資議 t-III-2 運用資訊科技解決生活中的問題。 資議 p-III-2 使用數位資源的整理方法。 安 E5了解日常生活危害安全的事件。	1. 食品添加物 2. 了解食品添加物攝取過量對人體的危害	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對人體的危害。 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。	1. 能分析並說明食品添加物的原因和方式，提出策略以避免攝取過多食品添加物，造成身體危害。 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。 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。	一、準備活動: (一)教師準備：上課簡報、學習單。 (二)學生準備：學生用平板。 (三)引起動機：教師利用食品添加物新聞，引導學生認識食品添加物。 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.利用 KWL 學習單引導學生，對於食品添加物，我已經知道了什麼？把答案寫在學習單的 K 格再發表。 3.教師提問，對於即將學習的食品添加物主題，想要知道什麼知識？把答案寫在學習單的 W 格中再發表。 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，並把答案寫在學習單的 L 格中，學生完成答案後，教師請學生發表。 活動二：我是 PPT 高手（3 節） 帶學生至電腦教室，參考自己與同學的 KWL 學習單並利用 powerpoint 製作主題為食品添加物的好與壞。 三、綜合活動：報告我最行（1 節） 1.請學生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。 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。	簡報、 平板、 學習單	6
--	----------------------------	---	---	---	---	--	----------------------------	----------

第 (4) 週 - 第 (6) 週	健康好料理	社會 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。 國語文 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 資議 p-III-2 使用數位資源的整理方法。 資議 t-III-1 運用常見的資訊系統。	1. 健康食物料理	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。 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。	1.能辨別並說明健康食物料理的方式。 2.能尊重同學於討論時的不同意見，並一起完成學習單。 3.能分組運用健康食物料理資料結合 keynote 簡報軟體完成簡報製作與分享。	一、準備活動： (一)教師準備： 1.上課簡報、學習單。 2.將全班學生分成數組。 (二)學生準備：學生用平板。 (三)引起動機： 1.教師利用電腦簡報顯示多張料理圖片，利用選邊站遊戲讓學生思考圖片中的料理是否為健康料理。 2.遊戲結束後，教師與學生一起討論圖片內容，進而引導到本單元主題。 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？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.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，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	教學簡報 學習單 平板	6
--	--------------	---	------------------	---	---	--	----------------------------	----------

					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，答案討論完成後，各組上臺分享並說明分類的理由。 活動二：健康料理知多少(3 節) 1.教師利用 ipad 中的 keynote 示範簡報製作。 2.學生利用教師教授技巧製作健康料理簡報。 三、綜合活動：報告我最行(1 節) 1.學生上台分享健康料理方式簡報。 2.教師總結健康料理方式的優點。		
--	--	--	--	--	---	--	--

第 (7) 週 - 第 (9) 週	低碳環保料理	社會 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。 國語文 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 資議 p-III-2 使用數位資源的整理方法。 資議 t-III-3 運用運算思維解決問題。	1.低碳飲食	1.能選定低碳飲食學習主題，進行低碳飲食的探究。 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。	1.能選定主題並說明低碳飲食的概念與環境保護的關係。 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。 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。	一、準備活動 (一)教師準備： 1.上課簡報、學習單。 2.將全班學生分成數組。 (二)學生準備：學生平板。 (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。 二、發展活動： 活動一：低碳飲食好環保（2 節） 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？ 2.教師請學生拿出平板搜尋低碳飲食的新概念，請學生分組討論並將搜尋到的低碳飲食的概念寫在小白板之後，各組輪流上臺分享並說明。 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。 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。 活動二：我的低碳飲食（3 節） 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	教學簡報 學習單 平板 小白板	6
--	---------------	--	---------------	---	---	--	------------------------------------	----------

						powerpoint 軟體製作主題為我的低碳飲食生活，利用碳足跡計算器計算紀錄表中每天的飲食碳排放量。 2.各組學生利用 3 節課的時間討論並製作本主題之簡報。 三、綜合活動：報告我最行（1 節） 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。 2.接著分享在家低碳飲食執行狀況記錄單。 3.教師歸納各組低碳飲食生活正確性並給予回饋。		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

第 (10) 週 - 第 (12) 週	美味健康蚵料理	社會 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。 國語文 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 資議 p-III-2 使用數位資源的整理方法。 資議 t-III-1 運用常見的資訊系統。	1.健康蚵料理食譜	1.能選定健康蚵料理食譜學習主題，進行食譜設計的實作。 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。	1.能完成健康蚵料理食譜的設計。 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。 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。	一、準備活動 (一)教師準備： 1.上課簡報、學習單。 2.將全班學生分成數組。 (二)學生準備：學生平板。 (三)引起動機： 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？ 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。 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	教學簡報 學習單 平板	6
--	----------------	---	------------------	--	--	--	----------------------------	----------

						powerpoint 軟體製作主題為美味健康蚵料理。 2.學生利用 3 節課的時間製作簡報。 三、綜合活動：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。		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

第 (13) 週 - 第 (15) 週	美味擺盤我最行	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。 國語文 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見 資議 c-III-1 運用資訊科技與他人合作討論構想或創作作品。 資議 p-III-2 使用數位資源的整理方法。	1.蚵料理擺盤美學	1.能運用料理擺盤美感與創意，豐富飲食生活內涵。 2.能尊重料理擺盤學習主題分組討論時同學不同的意見。	1.能運用料理擺盤美感與創意完成學習單。 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。 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。	一、準備活動 (一)教師準備： 1.上課簡報、學習單。 2.將全班學生分成數組。 (二)學生準備：學生平板。 (三)引起動機： 1.教師利用電腦簡報分享幾道食物料理擺盤照片，和學生一起討論食物擺盤的重要性。 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。 二、發展活動： 活動一：享受吧!一群人的蚵料理 (2 節) 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	教學簡報 學習單 平板	5
--	----------------	---	------------------	---	--	---	----------------------------	----------

					料理擺盤設計，並把擺盤設計方式寫在學習單上。 活動二：我的擺盤設計（2 節） 1.教師帶學生至電腦教室，請學生參考擺盤設計內容學習單並利用powerpoint軟體及繪圖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。 三、綜合活動：報告我最行（1 節） 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。		
--	--	--	--	--	---	--	--

第 (16) 週 - 第 (17) 週	小廚師上好菜	社會 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究與實作。 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。 科議 a-III-2 展現動手實作的興趣及正向的科技態度。 安 E4 探討日常生活應該注意的安全。	1.製作蚵料理 2.理解烹飪時應注意的安全	1.能選定蚵料理主題並進行實作，並了解烹飪時應注意的安全。 2.能運用美感與創意完成蚵料理，豐富飲食生活內涵。	1.能完成蚵料理主題實作，並以正確且安全方式烹飪。 2.能運用美感與創意，和同學一起完成蚵料理。	一、準備活動 (一)教師準備： 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。 (二)學生準備： 1.蚵料理食材。 2.學生平板。 (三)引起動機： 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。 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。	教學簡報 學習單 蚵料理 食材 平板	5
--	---------------	---	----------------------------------	---	--	---	---	----------

					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：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。		
--	--	--	--	--	---	--	--

第 (18) 週 - 第 (20) 週	小廚師上 好菜影片	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。 國語文 2-III-6 結合科技與資訊，提升表達的效能。 資議 p-III-3 運用資訊科技分享學習資源與心得。	1.蚵料理影片 2. movie maker 影片剪輯	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。 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。	1.能完成小廚師上好菜影片剪輯。 2.能結合 movie maker 電腦科技，與同學分享小廚師上好菜影片。	一、準備活動 (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： 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。 二、發展活動： 活動二：小廚師上好菜影片（5 節） 1.教師講解 movie maker 影片編輯軟體功能。 2.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。 3.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。 4.學生利用 5 節課的時間製作本主題之影片。 三、綜合活動：料理影片來分享（1 節） 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。	教學簡報 學習單 電腦 平板	6
--	----------------------	--	---	---	--	--	-----------------------------------	----------

教材來源	☐ 選用教材 () ☒ 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	☐ 無 融入資訊科技教學內容 ☒ 有 融入資訊科技教學內容 共(26)節 (以連結資訊科技議題為主)
特教需求學生課程調整	※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、<u>(自行填入類型/人數)</u> ※資賦優異學生：☒無 ☐有-<u>(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)</u> ※課程調整建議(特教老師填寫)： 1. 教學內容要具體明確、任務單一（如畫出食材等），避免抽象探討，使用學生熟悉的生活例子連結主題，例如：介紹「阿公阿嬤最喜歡吃的海鮮料理」。 2. 教學時輔以圖片說明、實物展示（如魚、貝類模型或蔬菜實品）。 3. 鼓勵學生用口語、圖片配對、動作演示等方式表達，可提供關鍵字卡、句型提示協助表達。 4. 教師提供具體、正向的鼓勵語來增強自信與參與意願，讓同儕分擔部分工作，並鼓勵學生完成力所能及的任務。 特教老師姓名：陳世鴻 普教老師姓名：韋雅琪

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。