

三、嘉義縣松梅國小 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 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	五 年級	年級課程 主題名稱	小廚師練功夫	課程 設計者	黃雯琪	總節數/學期 (上/下)	20/下學期
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	品德 快樂 健康 負責 創新		與學校願 景呼應之 說明	一、透過 創新 教學活動、實際體驗、實作分享與健康行為，促進身心 健康 發展。 二、透過對社區產業蔬果的烹飪品嚐，能了解番茄、哈密瓜等對 健康 的益處。 三、培養積極參與學習活動的良好 品德 ，養成對學習 負責 任的態度。			
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	一、規劃並 執行 「尚膳工坊」、「味道王國」、「番茄好紅」和「水果拼盤」等活動，讓學生親近廚房、了解廚房，學習廚房安全，並進而設計食譜烹煮料理，建立「 松梅小廚師 」的基礎概念。 二、能 運用 網路資源， 搜尋 正確訊息，運用有效閱讀策略分析整理資訊，最後能學習以電腦軟體設計簡報並上台分享。 三、 透過 教學活動及動手實作，學習合宜的互動與溝通技巧， 表現 自我並尊重他人、培養團隊合作之精神態度， 促進 身心健康發展。			

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	例如： 戶 E4/覺知自身的生活方式會對自然環境產生影響與衝擊。 說明： 每個實質內涵均需與自訂學習內容連結，安排於學習目標中							
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 (4) 週	尚 膳 廚 房 · 廚 具 百 科	綜 3a-III-1 辨識 周遭環境的潛藏 危機， 運用 各項資 源或策略化解危 機。 國 1-III-1 能夠 聆 聽 他人的發言，並 簡要 紀錄 。 本 2-III-3 能 運 用 閩南語對生活 周遭事物進行有 條理的口頭描 述。	1. 廚房基 本設備、 使用方法 與安全守 則。 2. 聆聽與 記錄的能 力。 3. 廚房用 具的閩南 語正確說 法。	1. 經過 聆聽 並 記錄 、學習廚房基本 用品及使用方法。 2. 透過練習能 運用 閩南語口頭描述 各種廚房用具。 3. 辨識 並且提出廚房安全原則，並 能 運用 正確策略化解危機。	1. 能正確說出如何避免廚房 中的危險行為，並演練正 確動作。 2. 能分享紀錄內容並仔細聆 聽他人發表。 3. 能使用閩南語說出廚房用 具的名稱。	活動一：我家廚房大搜查 1. 本學習活動透過學習單，在家先 行調查記錄家中有那些廚房用 具，到學校後進行討論分享。 2. 利用統計表統計常用的廚房用 具有哪些？ 活動二：認識廚房基本用具 1. 介紹廚房基本用具五大類 2. 介紹廚房用具閩南語發音 3. 利用圖卡進行分組配對遊戲 活動三：廚房安全守則 1. 說明廚房用具安全使用原則 2. 實際操作演練如何正確使用瓦 斯、刀具等工具。 活動四：模擬小廚師	1. 自製簡 報 2. 我家廚 房學習單 3. 廚房基 本用具簡 報 4. 董氏基 金會營養 教育資訊 網 5. 廚房用 具圖卡	4 節

						1. 利用圖卡及計錄表，分組進行討論模擬製作一道菜餚所需要的工具及工序。 2. 分組分享討論，自評自己組別的優缺點，互評其他組別表現狀況。	6. 模擬小廚師學習單	
第(5)週 — 第(7)週	味道王國・酸甜苦辣	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。 國 2-III-6 結合科技與資訊，提升表達的效能。 綜 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化	1. 膳食中各種調味。 2. 科技資訊及表達能力。 3. 異國風味與多元文化。	1. 參與體驗活動，及協同合作製作各種味道食材。 2. 運用結合科技搜尋、分析整理資料，並表達分享成果。 3. 透過品嚐活動，理解、尊重進而欣賞各國不同的味覺喜好。	1. 能積極參與體驗及製作各種味道食材的活動。 2. 能透過資料收集與分析整理不同國家的調味料，製作簡報並分享。 3. 能勇於嘗試各國不同調味料，並分享自己的感受。	活動一：油鹽醬醋 1. 五感體驗：利用嗅覺、觸覺等分辨油鹽醬醋。 2. 介紹各種油鹽醬醋成分分類及優缺點。 3. 分享活動，分享記錄個人喜好與全班學生之間的異同。 活動二：酸甜苦辣 1. 五感體驗：利用嗅覺分辨酸甜苦辣。 2. 進行食材與調味品不同味覺的分類。 3. 動手做五感體驗：透過味覺嘗試自製的飲料的酸甜苦辣。 4. 完成料理後，說出自己的品嚐心得，評論待改進之處。 活動三：各國調味料大集合	1. 各國調味料及食材。 2. 五感體驗學習單。 3. 舌尖上的味蕾自製學習單。	3 節

						1. 共分 6 組利用網路進行不同國家(日本、韓國、泰國、台灣、美國、印度)特殊調味料搜尋與簡報製作。 2. 分組上台進行分享與討論各地區調味料的特色(組間互學)。 3. 各國調味料品嘗大會:全班一起分享蒐集到的調味料(利用吐司、餅乾為基底)。 4. 討論分享個人的感受與可以自評待改進處，評論同學的優缺點。		
第 (8) 週 — 第 (12) 週	紅 透 半 天 · 番 茄 料 理	自 po-III-1 能從學習活動、日常經驗及科技運用、自然環境、書刊及網路媒體等察覺問題。 健 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 綜 2b-III-1 參與各項活動，適切	1. 番 茄 栽 培 方 法 及 問 題。 2. 番 茄 的 營 養 成 分 對 身 體	1. 能運用資料收集與整理等策略，覺知番茄的相關知識與問題。 2. 能運用當季食材喚醒豐富的想像力進行創意料理，學習料理技巧 3. 能透過烹煮番茄料理，了解番茄營養成分，並勇於品嘗。 4. 能參與烹飪料理的分工合作，表現團體合作應有的態度。	1. 能積極參與資料的蒐集整理活動，並進行發表。 2. 能說出番茄營養價值與栽培方法。 3. 能積極參與討論與製作料理。 4. 能勇於嘗試番茄料理。	活動一：社區踏查 1. 拜訪社區番茄園，實地走訪種植番茄相關知識。 2. 討論分享學習到番茄栽培的過程及甘苦談。 3. 討論可能面臨的困難和解決方法。 活動二：番茄大解密 1. 上網查番茄的營養成分和栽種過程。	1. 番 茄 主 題 館 一 網 站。 2. 社 區 番 茄 園。 3. 社 區 踏 查 學 習 單。	5 節

		表現自己在團體中的角色	的益處。 3. 創意番茄料理。 4. 參與活動的態度。			2. 分組整理資料及報告分享(組內共學):分3組報告(組間互學):栽種過程、番茄品種及番茄營養與食譜。 3. 自評、互評,並請六年級師生擔任評審,給予他評。 活動三:紅透半天~創意番茄料理 1. 分享番茄料理:學生發表吃過的番茄料理。 2. 創意番茄料理製作與品嚐:利用味道王國中蒐集的各國調味料,設計並製作創意番茄料理。 3. 心得分享與回饋:學生填寫學習單後,分享參與活動省思,發表烹調過程中的困難及解決問題的方法。並探討多元健康的概念是否能勇於嘗試品嚐番茄料理。	4. 番茄與其他搭配食材(視季節)。 5. 松梅小廚師自製學習單(1)。	
第(13)週	水果拼盤	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。	1. 團體中互助合作與溝通	1. 參與資訊蒐集整理、社區踏查活動,在團體中表現互助合作的精神。 2. 能運用資料收集與整理等學習活動,覺知哈密瓜的相關知識。	1. 能積極參與資料的蒐集整理活動,並進行發表。 2. 能說出哈密瓜營養價值與栽培方法。	活動一:社區踏查 1. 拜訪社區哈密瓜溫室,實地走訪種植哈密瓜相關知識。 活動二:田甜在我心	1. 洋香瓜主網站 2. 社區踏查學習單。	5 節

第 (17) 週	歡 聚 一 堂	自 po-III-1 能從學習活動、日常經驗及科技運用、自然環境、書刊及網路媒體等 察覺 問題。 健 1a-III-3 理解 促進健康生活的方法、資源與規範。	協調的能 力 2. 哈密瓜的相關知識。 3. 哈密瓜創意料理。	3. 能透過製作哈密瓜料理， 理解 多多攝取蔬果能促進健康生活。	3. 能積極參與討論與製作料理。	1. 上網查哈密瓜的營養成分和栽種過程。(自學) 2. 分 4 組報告:營養成分和栽種過程各 2 組。(組內共學) 3. 進行自評、互評，討論優缺點及改進方向。(組間互學) 活動三:水果拼盤 1. 分享哈密瓜料理:學生發表吃過的哈密瓜料理。 2. 創意哈密瓜料理製作與品嚐:利用味道王國中學習概念，設計哈密瓜創意料理，例如果汁、沙拉、冰品、湯品等。 3. 分享與回饋: 學生填寫學習單後，分享參與活動省思，討論後續改進的方法。	3. 哈密瓜與其他搭配食材(視季節) 4. 松梅小廚師自製學習單(2)。	
第 (18) 週 第 (20) 週	松 梅 小 廚 師 成 果	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	1. 團隊合作 2. 創意料理。	1. 透過 參與 料理過程中， 表現 自我，團隊合作， 感受 歷程，並 獲得 成就。 2. 達成分組 料理的目標。	1. 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。	活動一:創意料理成果發表會 1. 利用在地食材:番茄及哈密瓜，以兩人一組的方式，以單元二、三設計的創意料理為基礎，參考自評與他評之建議，進行調整與修正，烹煮創意料理。(組內共學)	1. 各項食材 2. 獎狀 松梅小廚師自製學習單(3)	3 節

	發表會					2. 邀請師長同學共同品嘗評審，自評評料理的優缺點，並進行他評的投票活動。(組間互學) 3. 頒獎:依據最佳創意獎、最佳衛生獎、最佳刀功獎等，予與學生鼓勵。 4. 分享與回饋: 學生填寫學習單後，分享參與活動省思。		
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(5)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()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. 特教老師姓名:(打字即可) 普教老師姓名:黃雯琪						

填表說明:

- 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
- 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。
- 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。