

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	六 年 級	年級課程 主題名稱	美食博覽會	課程 設計者	施靜芬	總節數/學期 (上/下)	18/下學期
符合 彈性 課程 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 跨領域統整性探究課程 <input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題 <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	品德 快樂 健康 負責 創新		與學校願 景呼應之 說明	一、藉由用餐禮儀的學習，培養積極參與學習的良好品德，養成對學習負責任的態度。 二、透過對社區產業蔬果的烹調及品嚐，培養學生健康飲食的觀念。 三、經由創新教學活動、自己料理的過程，表達畢業快樂及對師長的感恩與謝意。			
總綱 核心 素養	E-A1 具備良好的生活習慣，促進身心健全發展，並認識個人特質，發展生命潛能。 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-A3 具備擬定計畫與實作的能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。		課程 目標	一、從用餐禮儀的學習過程，讓學生具備良好的生活習慣及發展合宜的互動技巧。 二、藉由謝師宴活動的規劃與體驗，培養學生具備探索問題的能力、積極參與及團隊合作的學習態度，並進而烹調料理，完成小小「松梅總鋪師」的任務。 三、利用教學活動，學習擬定計畫、動手實作及美感體驗，並以創新思考的精神來因應日常生活需求。			

<b>議題 融入</b>	*應融入 <input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input 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)							
<b>融入 議題 實質 內涵</b>	<b>例如：</b> 戶 E4/覺知自身的生活方式會對自然環境產生影響與衝擊。 <b>說明：</b> 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							
<b>教學 進度</b>	<b>單元 名稱</b>	<b>領域學習表現 /議題實質內涵</b>	<b>自訂 學習內容</b>	<b>學習目標</b>	<b>表現任務 (學習評量)</b>	<b>學習活動 (教學活動)</b>	<b>教學 資源</b>	<b>節 數</b>

<p style="text-align: center;">第 (1) 週 - 第 (5) 週</p>	<p style="text-align: center;">用餐好禮儀</p>	<p>國 5-III-9 因應不同的目的，<b>運用</b>不同的閱讀策略。</p> <p>國 1-III-1 能夠<b>聆聽</b>他人的發言，並簡要紀錄。</p>	<p>1. 餐桌禮儀的書籍</p> <p>2. 中式餐桌座位圖學習單、行為檢核表</p> <p>3. 餐桌、餐具</p>	<p>1. <b>運用</b>策略閱讀餐桌禮儀的書籍，並透過體驗與分享，了解用餐及人際互動的禮儀。</p> <p>2. <b>參與</b>討論，與同學<b>協同合作</b>完成角色扮演，了解中式餐桌排位原則。</p> <p>3. <b>聆聽</b>發言並且認真確實完成中式餐桌座位圖、行為檢核表。</p>	<p>1. 能閱讀餐桌禮儀的書籍、說出用餐及人際互動的禮儀。</p> <p>2. 能參與討論，與同學協同合作完成角色扮演並表現合宜的禮儀。</p> <p>3. 能完成中式餐桌座位圖、行為檢核表。</p> <p>4. 學生能透過檢核表，反思檢核自己的餐桌禮儀，並提出持續或改善的方法。</p>	<p><b>活動一：餐桌禮儀大哉問</b></p> <p>1. 學生發表餐桌的禮儀。</p> <p>2. 以圖片及文字說明餐桌上的禮儀。</p> <p>3. 長幼有序的原則。</p> <p><b>活動二：認識中餐餐具</b></p> <p>1. 中餐餐具擺置介紹。</p> <p>2. 介紹餐具使用要點。</p> <p>3. 請學生示範使用餐具的禮儀。</p> <p>4. 共同閱讀《圖解中、日、西餐餐桌禮儀》一書，簡介餐桌禮儀。</p> <p>5. 學生討論後發表，教師統整上菜的禮節。</p> <p><b>活動三：座位的學問</b></p> <p>1. 角色體驗— 以中式十人圓桌為例，抽出學生分別扮演主人與賓客，同學先找出自己扮演角色的座位，再請班上同學檢查，教師公布正確座位並介紹中式餐桌排位原則。</p> <p>2. 發下「中式餐桌座位圖」學習單，讓學生標示正確座位。</p> <p>3. 學生分享參加中餐宴會相關經驗。</p> <p><b>活動四：小紳士小淑女養成記</b></p>	<p>1. 《圖解中、日、西餐餐桌禮儀》</p> <p>2. 中式餐桌禮儀習俗小</p>	<p style="text-align: center;">5</p>
--	--	---	--	--	---	---	--	--------------------------------------

					<p>1. 完成「行為檢核表」，透過檢核表反思自己的餐桌禮儀，再分組與同學分享，共同發展建立良好的餐桌禮儀。</p>	<p>貼士</p> <p><a href="https://www.hobic.com.hk/blog/2021/01/11/tips-for-dining-in-chinese">https://www.hobic.com.hk/blog/2021/01/11/tips-for-dining-in-chinese</a></p> <p>3. 中式</p>
--	--	--	--	--	--	---

								餐桌座位圖 4. 行為檢核表	
--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--

<p>第 (6) 週 - 第 (10) 週</p>	<p>美食搜尋家</p>	<p>綜 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>社 3b-III-1 透過適當的管道蒐集社會議題的相關資料，並兼顧不同觀點或意見。</p> <p>社 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>本土語 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。</p> <p>科議 a-III-2 展現動手實作的興趣及正向的科技態度。</p>	<p>1. 各地特色料理相關圖片</p> <p>2. 美食小吃的閩南語說法</p> <p>3. ppt</p> <p>4. 台灣縣市地圖、世界地圖</p>	<p>1. 參與製作並與小組協同合作完成特色料理的簡報。</p> <p>2. 透過電腦蒐集特色料理，分析整理後並分享。</p> <p>3. 理解並尊重各地料理的特色及多樣性。</p> <p>4. 透過練習能運用閩南語說出台灣美食小吃的讀音。</p> <p>5. 動手實作 ppt 並將結果紀錄於《台灣縣市地圖》、《世界地圖》。</p>	<p>1. 積極參與小組進行蒐集台灣特色料理。</p> <p>2. 能透過資料蒐集與分析整理，與他人協同合作利用電腦完成簡報並分享。</p> <p>3. 能理解各地料理的特色並正確標示於台灣地圖上。</p> <p>4. 能使用閩南語說出台灣美食小吃的名稱。</p> <p>5. 學生能分組合作利用電腦搜尋異國特色美食，完成 ppt 並正確標示於世界地圖。</p>	<p>活動一：台灣特色料理大調查</p> <p>1. 學生分組(分3組)，小組成員合作上網搜尋台灣特色美食小吃，每一組經過討論共同選出4種。</p> <p>2. 利用電腦製作小組 ppt 並發表分享。</p> <p>3. 每一組將搜尋結果紀錄於便利貼，貼在《台灣縣市地圖》上，展示並說明。</p> <p>4. 教師指導並示範，學生上台以閩南語說出台灣美食小吃的念法。</p> <p>活動二：異國美食報馬仔</p> <p>1. 學生分組(分3組)，小組成員合作上網搜尋異國美食，每一組經過討論共同選出2種。</p> <p>2. 利用電腦製作小組 ppt 並分享。</p> <p>3. 每一組將搜尋結果紀錄於便利貼，貼在《世界地圖》上，展示並說明。</p>	<p>1. 教具： 台灣縣市地圖、世界地圖</p> <p>2. 電腦、便利貼</p>	<p>5</p>
---	--------------	---	---	---	---	--	--	----------

3. 教育部臺灣閩南語常用詞辭典  
<http://tw.blg.edu.tw/>

<p style="text-align: center;">第 (11) 週 - 第 (15) 週</p>	<p style="text-align: center;">料理 設計 家</p>	<p>社 3b-III-1 透過適當的管道蒐集社會議題的相關資料，並兼顧不同觀點或意見。</p> <p>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。</p> <p>國 2-III-2 從聽聞內容進行判斷和提問，並做合理的應對。</p>	<p>1. 食材地圖</p> <p>2. 我的菜單學習單</p> <p>3. 餐點的介紹</p>	<p>1. 透過電腦及食材地圖，蒐集及了解當季在地食材並進行分享。</p> <p>2. 參與討論，與同學協同合作設計完成我的菜單學習單並分享。</p> <p>3. 能進行判斷並提問，選出合適的餐點。</p>	<p>1. 能與小組成員分工合作蒐集當季在地蔬果資料並分享。</p> <p>2. 能分組參與菜單設計，完成「我的菜單」學習單。</p> <p>3. 能從餐點的介紹中進行判斷、參與討論，選出謝師宴餐點。</p>	<p>活動一：在地蔬果調查員</p> <p>1. 學生分組，小組成員工作分配，分工合作上網查詢或請教長輩當季的在地蔬果。</p> <p>2. 各組分享調查結果。</p> <p>活動二、菜單玩家</p> <p>1. 全班分 3 組，每一組透過同學分享的內容進行討論並共同設計 2 道菜餚，完成「我的菜單」學習單。</p> <p>2. 各小組發表學習單，並分享完成菜餚所需食材、廚房用具、食材預算及烹調技巧。</p> <p>活動三、設計謝師宴餐點</p> <p>1. 考量畢業典禮時程，全班投票，共同選出 3 道菜。</p> <p>2. 由學生親手共同製作 3 道涼菜做為謝師宴的餐點之一：</p> <p>(1) 蘆筍沙拉</p> <p>(2) 涼拌小黃瓜</p> <p>(3) 凱撒義式彩色番茄沙拉</p>	<p>1. 社區農作物圖片、照片</p> <p>2. 《嘉義食材地圖》海報</p>	<p style="text-align: center;">5</p>
--	--	--	--	---	--	--	---	--------------------------------------

<p>第 (16) 週 - 第 (18) 週</p>	<p>廚房我做煮</p>	<p>國 5-III-9 因應不同的目的，<b>運用</b>不同的閱讀策略。 綜 2b-III-1 <b>參與</b>各項活動，適切表現自己在團體中的角色，<b>協同合作</b>達成共同目標。 藝 1-III-6 能學習<b>設計</b>思考，進行創意發想和<b>實作</b>。</p>	<p>1. 擺盤設計的藝術 2. 新手上路學習單 3. 謝師宴</p>	<p>1. <b>運用</b>策略閱讀擺盤設計的書籍、說出內容重點，並參與討論。 2. <b>參與</b>事前準備，<b>協同合作</b>製作佳餚，完成新手上路學習單。 3. 透過<b>設計</b>思考，進行<b>實作</b>完成謝師宴。</p>	<p>1. 能閱讀擺盤設計的書籍、說出重點並與同學意見分享。 2. 能積極參與討論並且製作完成料理。 3. 能與同學分組合作完成謝師宴的各項工作。 4. 能說出自己在活動中扮演的角色並分享心得，藉由學習單及謝師宴活動照片反思活動的過程及成果，提出持續或改善的建議。</p>	<p><b>活動一：小小「松梅總鋪師」</b> 1. 共同閱讀《擺盤設計解構全書：6大設計概念 x 94種基本構圖與活用實例》，介紹擺盤技法。 2. 全班分組，合力完成食材的準備及採買。 3. 畢業典禮前一日將全班分成3組，每組各負責一道料理，利用學校廚房共同完成佳餚，放置冰箱冷藏備用。 4. 沙盤演練：請學生完成「新手上路」學習單上半段並分享，透過學習單模擬謝師宴當日可能突發狀況、全班討論應對方法。 <b>活動二：新手上路</b> 教師協助學生規劃謝師宴活動： 1. 將全班分為三組 (1) 布置組：餐桌椅、餐具擺設。 (2) 招待組：師長、來賓座位安排及引導入座。 (3) 上菜組：負責菜餚擺盤、上菜。 2. 與師長、來賓於畢業典禮結束後共享佳餚，並以親手製作的幾道料理致謝意。</p>	<p>1. 《擺盤設計解構全書：6大設計概念 x 94種基本構圖</p>	<p>3</p>
--	--------------	---	---	---	--	---	--------------------------------------	----------

					<p>3. 餐宴後一起整理收拾場地。</p> <p>4. 完成「新手上路」學習單，透過學習單反思並分享謝師宴活動心得，作為經驗傳承及日後調整改進參考。</p>	與活用實例》 2. 蘆筍、小黃瓜、彩色番茄與其他搭配食材	
--	--	--	--	--	---	---------------------------------	--

							(視 季 節)
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 type="checkbox"/> 無 融入資訊科技教學內容 <input checked="" type="checkbox"/> 有 融入資訊科技教學內容 共( 4 )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 checked="" 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 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> <p style="text-align: center;">特教老師姓名:</p> <p style="text-align: center;">普教老師姓名: 施靜芬</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。