

113 學年度嘉義縣松梅國小彈性學習課程評鑑檢核表

彈性課程名稱：五年級 食農教育

層面	評鑑重點	課程發展品質原則	量化課程評鑑				質性描述課程評鑑
			非常符合	大部分符合	半數符合	少部分符合	
課程設計	9. 學習效益	9.1 各彈性學習課程之單元或主題內容，符合學生的學習需要及身心發展層次，對其持續學習與發展具重要性。	✓	✓	✓	✓	9.2 課程設計能提供學生實作、踏查、團隊合作及分享的機會，培養學生對認識廚房及廚師工作能有基本的了解。
		9.2 各彈性學習課程之教材、內容與活動，重視提供學生練習、體驗、思考、探究、發表和整合之充分機會，學習經驗之安排具情境脈絡化、意義化和適性化特徵，確能達成課程目標。					
	10. 內容結構	10.1 各年級各彈性學習課程計畫之內含項目，符合主管機關規定，如年級課程目標、教學單元/主題名稱、單元/主題內容摘要、教學進度、擬融入議題內容摘要、自編或選用之教材或學習資源和評量方式。	✓	✓	✓	✓	10.3 依據學生先備知識，規劃的同一學習階段主題，能有連貫性，各教學單元具備統整性的完整課程組織架構。
		10.2 各年級規劃之彈性學習課程內容，符合課綱規定之四大類別課程（統整性主題/專題/議題探究、社團活動與技藝課程、特殊需求領域課程、其他類課程）及學習節數規範。					
		10.3 各彈性學習課程之組成單元或主題，彼此間符合課程組織的順序性、繼續性和統整性原則。					
	11. 邏輯關連	11.1 各年級各彈性學習課程之規劃主題，能呼應學校課程願景及發展特色。	✓	✓	✓	✓	11.1 五年級的食農教育，能呼應學校整體食農教育的規劃，接續四年級的探討食安問題後，並為六年級能在畢業前能親自呈現美食而準備。
		11.2 各彈性學習課程之教學單元或主題內容、課程目標、教學時間與進度和評量方式等，彼此間具相互呼應之邏輯合理性。					
	12. 發展過程	12.1 規劃與設計過程中，能蒐集且參考及評估各彈性學習課程規劃所需的重要資料，如相關主題的政策文件與研究文獻、學校課程願景、可能之教材與教學資源、學生先備經驗或成就與發展狀態、課程與教學設計參考文獻等。	✓	✓	✓	✓	12.2 課程發展為四、五、六年級教師共同討論規劃，並經學校課程發展委員會審議通過。
		12.2 規劃與設計過程具專業參與性，經由彈性學習課程規劃小組、年級會議或相關教師專業學習社群之共同討論，並經學校課程發展委員會審議通過。特殊需求類課程，並經特殊教育相關法定程序通過。					
	13. 師資專業	13.1 校內師資人力及專長足以有效實施各領域/科目及彈性學習課程，尤其新設領域/科目，如科技、新住民語文之師資已妥適安排。	✓	✓	✓	✓	13.2 校內行政主管和教師已參加食農相關研習，對課程綱要內容有充分理解。
		13.2 校內行政主管和教師已參加主管機關及學校辦理之新課程專業研習或成長活動，對課					

		程綱要內容有充分理解。					14.1 課程計畫獲主管機關備查，並於學校網頁公告課程計畫，透過課程說明會及班親會向學生與家長說明。 15.2 學校有食農教室及溫室，能提供學生實作場域。 16.1 小廚師練功夫的課程中，提供了實作活動，同儕之間分享與互評。 17.2 根據學生特質進行分組，適時的改進教學策略。 18.2 透過教師間分享教學成效，採納教師同儕意見改進教學計畫計畫及課程進行方式。
		13.3 教師積極參與各領域/科目小組會議、年級會議及專業學習社群之專業研討、共同備課、觀課和議課活動，熟知任教課程之課綱、課程計畫及教材內容。					
	14. 家長溝通	14.1 學校課程計畫能獲主管機關備查，並運用書面或網路等多元管道向學生與家長說明。	√				
	15. 教材資源	15.1 各領域/科目及彈性學習課程所需審定本教材，已依規定程序選用，自編教材及相關教學資源能呼應課程目標並依規定審查。		√			
		15.2 各領域/科目及彈性學習課程之實施場地與設備，已規劃妥善。					
	16. 學習促進	16.1 規劃必要措施，以促進課程實施及其效果，如辦理課程相關之展演、競賽、活動、能力檢測、學習護照等。	√				
	17. 教學實施	17.1 教師依課程計畫之規劃進行教學，教學策略和活動安排能促成本教育階段領域/科目核心素養、精熟學習重點及達成彈性學習課程目標。		√			
		17.2 教師能視課程內容、學習重點、學生特質及資源條件，採用相應合適之多元教學策略，並重視教學過程之適性化。					
	18. 評量回饋	18.1 教師於教學過程之評量或定期學習成就評量之內容與方法，能掌握課綱及課程計畫規劃之核心素養、學習內容與學習表現，並根據評量結果進行學習輔導或教學調整。		√			
		18.2 各領域/科目教學研究會、年級會議及各教師專業學習社群，能就各課程之教學實施情形進行對話、討論，適時改進課程與教學計畫及其實施。					
課程效果	21. 目標達成	21.1 學生於各彈性學習課程之學習結果表現，能符合課程設計之預期課程目標。		√			21.1 透過課程的實施，同學能更加認識學區內的農業並有自信的準備簡單的餐食。
		21.2 學生在各彈性學習課程之非意圖性學習結果，具教育之積極正向價值。					
	22. 持續進展	22.1 學生於各類彈性學習課程之學習成就表現，具持續進展之現象。	√				22.1 學生對當個小廚師，準備餐食有濃厚的興趣。
改進方向與調整策略		1. 先從認識廚房開始，提供學習單讓孩子自學，再到學校的食農教室，與同學間分享，加深對廚房用具的認識及操作。但在模擬一道菜的製作時，同學較難說出做菜的順序，可以選擇較簡單的菜餚，或是透過作菜影片，先讓同學觀看後，再討論所看到的內容。 2. 味道的體驗，同學很感興趣，但老師準備的調味料有限，因此若再次進行活動時，可事先請同學準備家裡的調味用品，增加味道體驗的豐富性。其次是各國調味用品的資料蒐集與分享，能透過網路知道，但實際味道抽象，有品嚐大會，讓同學能實作，加深印象，提高同學興趣，可增加班上新住民子女表現，使其有機會介紹家長常使用的調味料，有何異同之處。 3. 社區踏查部分，需事先和家長聯絡，起初規劃的內容找不到家長協助，透過其他班級老師聯絡，因此最好能找到長期配合學校課程的農家，或是根據班上家長的狀況進行踏查的調整。					

評鑑日期	114 年 5 月 20日	評鑑者簽名	謝佩芳
------	---------------	-------	-----