

三、嘉義縣 成功 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	食農教育	課程設計者	林佳永、范玉英、賈茹桂、高慧玲	總節數/學期(上/下)	20/上學期 18/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 checked="" 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	在地、多元、品格、健康、國際—成就每一位學生	與學校願景呼應之說明	一、藉由多元課程設計，啟發學生樂在學習，建立更多自我的肯定。 二、結合在地產業，發展國際多元飲食文化，培養學生健康飲食的習慣。 三、透過實際種植經驗，培養學生重視飲食健康，樂於以環境永續的態度愛護環境。				
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-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、利用網路資源製作簡報，探索食物營養與健康的關係，處理日常生活中有關健康飲食的問題。 二、探索不同農法的差異與人類消費行為，以及處理生活中與生態環境之間的問題。 三、透過討論設計食譜與菜譜，樂於他人共同合作，完成生活早餐與謝師宴的製作。				
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	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	連結領域(議題)/學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務(評量內容)	學習活動(教學活動)	教學資源	節數
第(1)週 - 第(4)週	種空心菜—土耕	自 tr-II-1 能知道觀察、記錄所得自然現象的結果是有其原因，並依據習得的知識，說明自己的想法。 po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題。	1. 空心菜種子 2. 空心菜耕培養土、基肥 3. 空心菜的成長單	1. 能了解用培養土種植空心菜的方法。 2. 能運用所學習的表格與文字敘述紀錄空心菜的成長。 3. 能觀察、體驗與實際操作種植空心菜的樂趣。	1. 學生能說出空心菜栽種的方法有土耕和水耕。 2. 學生會使用穴盤發芽的方法，並照顧種子讓種子發芽。 3. 學生會依老師示範，親自操作移植空心菜到大盆器中。 4. 能觀察空心菜的成長完成紀錄空心菜的成長單。 5. 學生能與同學分享種植空心菜時，遇到的難題和樂趣。	教師課前準備 1. 1. 催芽處理過的空心菜種子、淺水盆、穴盤、培養土、噴水器、裝水容器、基肥、盆器、移植工具、澆水壺、空心菜幼苗盆栽、追肥肥料、移植工具。 2. 安全教育宣導，叮囑學生在農場時要注意防曬、防蚊蟲叮咬。 活動一 種子的秘密—種子發芽趣 1. 播放空心菜的影片或圖片，引導學生討論空心菜的特色、營養價值和食用方法。 2. 學生使用穴盤發芽的方式：先將培養土充分和水後將培養土放入穴盤中，每格放入十顆種子，接著將種子以培養土覆蓋後澆水。 3. 學生照顧、觀察、紀錄種子的發芽過程。 活動二 空心菜搬新家 1. 學生觀察健康的空心菜，葉子是翠綠色，葉形完整；不健康的空心菜，葉子明顯有異色斑點。 2. 學生觀察空心菜穴盤幼苗生長的方向，認識植物生長的趨光性。 3. 介紹空心菜的穴盤幼苗移植時機 4. 學生依老師指導的步驟移植空心菜。 步驟一：將培養土與基肥依照比例(20:1)混合拌勻後倒入盆器中，約八分滿(勿將土壓實)。 步驟二：用澆水壺澆濕培養土。 步驟三：用移植工具挖小洞(深度約與根團深度相同)，將空心菜苗種下去，每洞相距約5公分(預留空心菜生長空間)。 步驟四：用土覆蓋小苗的根，並稍微將土壓實。 步驟五：將盆器移到陽光充足、通風的位置，讓空心菜生長。	<a href="https://kmweb.moa.gov.tw/knowledge_view.php?id=7396">https://kmweb.moa.gov.tw/knowledge_view.php?id=7396</a> 空心菜如何栽種農業知識入口網 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=e2m9o0T4teU">https://www.youtube.com/watch?v=e2m9o0T4teU</a> 種空心菜	4節

						5. 學生完成學習單並與同學分享種植空心菜的樂趣和心得。		
第 (5) 週 - 第 (8) 週	種空心菜+水耕	自 tr-II-1 能知道觀察、記錄所得自然現象的結果是有其原因，並依據習得的知識，說明自己的想法。 po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題。	1. 空心菜種子 2. 底部有排水孔的塑膠盆、水泵、自製營養液、育苗盆 3. 水耕空心菜的成長單	1. 能了解用培養土種植空心菜的方法。 2. 能運用所學習的表格與文字敘述紀錄空心菜的成長。 3. 能觀察、體驗與實際操作種植空心菜的樂趣。	1. 學生能說出水耕空心菜不需土壤的種植方式。 2. 學生會使用育苗盆發芽的方法，並照顧種子讓種子發芽。 3. 學生會依老師示範，親自操作移植水耕空心菜到水耕容器中。 4. 能觀察水耕空心菜的成長完成紀錄空心菜的成長單。 5. 學生能與同學分享種植水耕空心菜時，遇到的難題和樂趣。	教師課前準備 1. 催芽處理過的空心菜種子、種植容器塑膠盆底部需有排水孔、水泵、自製營養液、育苗盆等。 2. 教師應熟悉空心菜水耕的原理和方法，並能熟練操作相關種植器材。 活動一 種子發芽了 1. 介紹水耕空心菜不需土壤的種植方式，將空心菜種植在營養液中，透過水循環系統供應養分和氧氣，讓空心菜生長。 2. 學生將空心菜種子泡水 8-12 小時後，播種在育苗盆中，育苗盆中可以填充一些蛭石或珍珠岩，作為育苗基質。將育苗盆放在溫暖、光照充足的地方，保持濕潤。 3. 學生照顧、觀察、紀錄種子的發芽過程。 活動二 幫空心菜搬新家 1. 學生使用底部有排水孔的容器，將空心菜幼苗長出 2-3 片葉子後，再移植到種植容器中，種植容器中可以填充一些營養液。 2. 學生依教師指導的操作步驟： (1) 將空心菜幼苗從育苗盆中取出，輕輕地抖掉根部附著的基質。 (2) 將幼苗的根部插入營養液中，注意不要讓幼苗的葉子浸入水中。 (3) 使用泡沫板、保麗龍等材料固定幼苗，防止幼苗倒伏。 3. 學生操作水泵將營養液循環供應給空心菜。 4. 學生完成學習單並與同學分享種植空心菜的樂趣和心得。	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=GGfkjI4BxhU">https://www.youtube.com/watch?v=GGfkjI4BxhU</a> 空心菜盆栽水耕種植 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=1DZBjPCHs6A">https://www.youtube.com/watch?v=1DZBjPCHs6A</a> 水耕空心菜種植教學，怎麼做？差別在哪？	4 節
第 (9) 週 -	製作 空心菜肥料	自 tr-II-1 能知道觀察、記錄所得自然現象的結果是有其原因，並依據習	1. 空心菜施肥的學問 2. 參訪有機肥	1. 能認識肥料的種類和特性。 2. 能了解施肥的種類和方	1. 透過觀察空心菜種植，學能說出合理的施肥時機。 2. 學生能對有機肥料及化學肥料有基	教師課前準備 1. 植物圖片或影片。 2. 肥料樣品。 活動一 施肥的學問(圖片、影片展示) 1. 空心菜為什麼需要施肥？ 2. 空心菜什麼時候施肥？	<a href="https://www.picturethisai.com/zh-tw/care/Ipomoea_aquatica">https://www.picturethisai.com/zh-tw/care/Ipomoea_aquatica</a>	5 節

<p>第 (13) 週</p>		<p>得的知識，說明自己的想法。 po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題。</p>	<p>製程 3. 實作有機肥</p>	<p>法。 3. 能動手製作有機肥 4. 能觀察、體驗與實際操作種植空心菜施用有機肥料的成長過程。</p>	<p>本認識利用學習單比較優劣 3. 學生能參與操作有機質肥料的製程 4. 學生能觀察到施肥後對空心菜成長的影響</p>	<p>3. 空心菜要如何施肥? 4. 透過肥料樣品，讓學生觀察和比較有機肥料與化學肥料不同的特性。 5. 有機肥是對土壤永續發展的資源，透過認識與學習選擇對空心菜適合的肥料。 活動二 有機肥的食農意義 1. 參訪社區內大智慧有機教育園區-有機農場生產過程和特性，了解有機肥的外觀質地、氣味等特徵；有機肥對農作及土壤影響及環境永續發展。 活動三 製作有機肥料及環保酵素液肥 1. 收集午餐廚餘、落葉草木等材料，在教師的指導下製作有機肥，並學習有關微生物分解發酵的知識，進行廚餘堆肥製作。 2. 收集午餐生廚餘果皮在教師的指導下製作環保酵素；依比例黑糖：果皮：水=1:3:10 置入 20 公升容器，攪拌均勻至黑糖溶解，待 3 個月後過濾即可使用酵素液肥。 3. 利用已製作好的有機肥料對空心菜施肥，並觀察記錄空心菜生長的情形。</p>	<p><a href="#">.html#:~:tex</a> <a href="#">t</a> 農業知識入口網</p>	
<p>第 (14) 週 - 第 (18) 週</p>		<p>自然 po-III-2 能初步辨別適合科學探究的問題，並能依據觀察、蒐集資料、閱讀、思考、討論等，提出適宜探究之問題。 綜合 3a-III-1 辨識周遭環境的</p>	<p>1. 空心菜常見的病蟲害圖片、影片 2. 觀察空心菜病蟲害記錄單</p>	<p>1. 讓學生了解空心菜常見的病蟲害有哪些。 2. 讓學生觀察病蟲害的形狀、特徵和危害。 3. 讓學生掌握空心菜無毒病蟲</p>	<p>1. 學生能發現空心菜常見的病蟲害為菜蟲、蚜蟲、白粉病、炭疽病。 2. 學生能完成空心菜常見的病蟲害記錄單。 3. 學生能說出病蟲害會對空心菜造成哪的危害。 4. 學生能實際到農場管理空心菜，除草，放置粘蟲</p>	<p>教師課前準備 1. 收集相關資料，了解空心菜常見的病蟲害有哪些，以及無毒病蟲害防治的方法。 2. 準備好教學材料，包括空心菜種植資料、無毒病蟲害防治資料、空心菜種植園等。 3. 安全教育宣導 (1) 叮囑學生注意防曬、防蚊蟲叮咬。 (2) 提醒學生在配製預防病蟲害藥劑時，要注意安全。 活動一 空心菜病蟲害觀察 1. 圖片、影片展示 (1) 學生先從圖片或影片來展示空心菜病蟲害的樣貌。 (2) 學生進行觀察和討論 2. 帶學生到空心菜田裡進行實地觀察。</p>	<p>1. <a href="https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E8%95%B9%E8%8F%9C">https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E8%95%B9%E8%8F%9C</a> 維基百科 2. <a href="https://www.hhbk.com/yanguhua/zh/iwuzhish">https://www.hhbk.com/yanguhua/zh/iwuzhish</a></p>	<p>5 節</p>

		<p>潛藏危機，運用各項資源或策略化解危機。</p>	<p>3. 捕食病蟲粘蟲板</p>	<p>害防治的方法。</p> <p>4. 讓學生在實際進入農場及配製預防病蟲害藥劑時，會做好防曬、防蚊和戴手套口罩等個人安全。</p>	<p>板，捕食蚜虫、小菜蛾。</p> <p>5. 學生能會做好防曬、防蚊工作，再進入農場操作，及戴好手套、口罩再配製預防病蟲害藥劑。</p>	<p>3. 讓學生觀察空心菜上常見的病蟲害，例如菜蟲、蚜蟲、白粉病、炭疽病等。</p> <p>3. 讓學生記錄下觀察到的病蟲害的形狀、特徵和危害。</p> <p>活動二 實際防治的方法</p> <p>(一)選用抗病品種</p> <p>學生選用抗病品種，以減少病蟲害的發生。例如，可以選用抗白鑄病的空心菜品種的種子種植。</p> <p>(二)做好田間管理</p> <p>學生能做好排水排灌、施肥、除草，以提高空心菜的抗病能力</p> <p>(三)利用生物防治</p> <p>學生在空心菜田裡種植一些誘殺益蟲的花卉，如向日葵、金盞花等</p> <p>(四)利用物理防治</p> <p>學生在病蟲害發生初期，人工捕殺病蟲害；可以指導學生設置燈誘，誘捕小菜蛾等成蟲；學生也可以設置粘蟲板，捕食蚜虫、小菜蛾等害蟲。</p>	<p><a href="http://i/154866.html">i/154866.html</a> 花卉百科園</p> <p>3. <a href="https://kmweb.moa.gov.tw/knowledgebase.php?func=0&amp;type=0&amp;id=14138">https://kmweb.moa.gov.tw/knowledgebase.php?func=0&amp;type=0&amp;id=14138</a> 農業知識入口</p>	
<p>第(19)週 - 第(20)週</p>	<p>空心菜美食饗宴</p>	<p>綜合 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。</p> <p>1a-III-1 欣賞並接納自己與他人。</p> <p>自然 ai-II-3 透過動手實</p>	<p>1. 空心菜的收成方法及安全注意事項</p> <p>2. 空心菜的營養</p>	<p>3. 透過收成活動，學生學會收成空心菜的注意事項。</p> <p>4. 通過烹飪活動，學生可以了解空心菜的烹飪方</p>	<p>1. 學生在收成空心菜時，知道最佳收成時間是在其生長到30-40厘米高。用手連根拔起，會注意不要傷到空心菜的根部。</p> <p>2. 在烹飪空心菜時，會注意衛生與用火安全，並</p>	<p>引起動機</p> <p>1. 介紹收成空心菜的注意事項。</p> <p>教師可以向學生們介紹收成空心菜的注意事項，例如選擇合適的收成時間、正確的收成方法等。</p> <p>活動一：收成的喜悅</p> <p>1. 學生們到菜園裡收成空心菜。在收成的過程中，教師可以指導學生們如何正確地收成空心菜。</p> <p>2. 學生收成空心菜時，可以用手將空心菜的莖部折斷。如果要連根拔起，則要注意不要傷到空心菜的根部。</p> <p>活動二：烹飪空心菜</p> <p>1. 食藥安全教育指導</p>	<p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=auCXuG7sEm4">https://www.youtube.com/watch?v=auCXuG7sEm4</a> 蒜炒空心菜教學</p>	<p>2 節</p>

		作，享受以成來表現自己構想的樂趣。	養價值，烹飪方法，烹飪空心菜的安全注意事項資料。	法，並學會烹飪空心菜。 5. 能夠與他人分享自己的烹飪成果，增進學生與師長之間的感情，提高學生的自信心和創造力。	學會烹飪空心菜。 3. 能與師長、同學分享自己組別烹飪出的空心菜佳餚，並共同整理場地。	<p>(1) 注意衛生，在烹飪和分享空心菜時，要注意衛生，防止食物中毒。</p> <p>(2) 注意安全，在烹飪過程中，要注意安全，防止燙傷或割傷。</p> <p>(3) 尊重他人，在分享空心菜時，要注意尊重他人的口味，不要強迫他人吃自己不喜歡的食物。</p> <p>2. 學生們自己處理收成的空心菜。</p> <p>3. 學生們分組親自動手烹飪步驟</p> <p>(1) 將空心菜洗淨，切段。</p> <p>(2) 蒜頭和薑切末。</p> <p>(3) 鍋中熱油，放入蒜頭和薑末爆香。</p> <p>(4) 加入空心菜翻炒至斷生。</p> <p>(5) 加入鹽調味即可。</p> <p>4. 學生們自由搭配調料，製作出自己喜歡的口味。</p> <p>5. 品嚐會，學生將自己烹飪的空心菜與同學們和老師們一起分享。在品嚐的過程中，可以互相交流心得，共同學習。</p> <p>6. 學生共同收拾整理場地。</p>		
--	--	-------------------	--------------------------	-------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

下學期

教學進度	單元名稱	連結領域(議題)/學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務 (評量內容)	學習活動 (教學活動)	教學資源	節數
------	------	---------------	--------	------	-------------	-------------	------	----

<p style="text-align: center;">第 (一) 週 - 第 (六) 週</p>	<p style="text-align: center;">多元飲料風情</p>	<p>社會 2b III 2 理解 不同文化的特 色，欣賞並尊 重文化的多樣 性。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.知道世界各國傳統飲料名稱及製作方式。</li> <li>2.知道傳統茶飲料的泡製過程以及相關用具。</li> <li>3.知道並遵守製作各式飲料時，須注意的安全事項。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.知道世界各國傳統飲料名稱及製作方式。</li> <li>2.知道傳統茶飲料的泡製過程以及相關用具。</li> <li>3.知道並遵守製作各式飲料時，須注意的安全事項。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.能運用資訊科技，上網搜尋資料台灣及各國傳統飲料的製作方式。</li> <li>2.上課能仔細聆聽其他同學的報告。</li> <li>3.能以小組合作方式完成工具攜帶、飲料製作及上台報告。</li> <li>4.能依照資料內容完成各國傳統飲料的製作。</li> <li>5.能在個人體驗後，使用適當的語言表達試吃後的感受與想法。</li> <li>6.運用資訊科技，上網搜尋資料，辨識資料的適切性，並能補充修改內容後發表。</li> </ol>	<p><b>活動一：他們喝什麼?(1 節)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.老師提出任務需求「這學期一樣有國際學伴會來學校，我們一樣會有品茶的活動，不過，我們要先來了解，這些國際學伴他在自己的國家的日常生活飲料是什麼?如何製作?然後我們在下次我們也來試做看看。」</li> <li>2.老師將學生 2 人一組，每組分配一個國家(法國、印尼、日本)，每組使用一個平板，用搜索引擎或 AI 介面查詢這些國家三種的無酒精日常生活飲品名稱，以及做法。</li> <li>3.將查調資料寫在學習單中。</li> </ol> <p><b>活動二：我想試試看(1 節)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.分組使用平板將學習單拍照片，直接投影在螢幕上做報告。每一組報告完畢後，全班一起票選，最想嘗試製作這個國家的哪一種飲料。</li> <li>2.三組報告完畢後，分組列出製作所需要的食材、器具。</li> <li>3.討論食材及廚具的準備方式，檢查學校現有廚具，分配下次要帶來的物品，</li> </ol> <p><b>活動三：動手做飲品(1 節)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.老師根據各組檢查所需食材或器具。</li> <li>2.老師指導各項器具使用的安全注意事項。</li> <li>3.各組依照步驟，做出「每人一杯」或一整壺的飲品。</li> <li>4.整理環境，清洗各式器具。</li> </ol> <p><b>活動四：試吃品嚐大會(1 節)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.試吃各組製作出的飲料。</li> <li>2.每位同學發表試吃的感覺。</li> <li>3.票選自己最喜歡的飲品。</li> </ol>	<p>教師：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.電腦</li> <li>2.相機或平板電腦</li> </ol> <p>學生：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.平板電腦</li> <li>2.學習單</li> <li>3.飲品製作廚具</li> <li>4.飲品製作材料</li> <li>5.泡茶用具</li> </ol>
------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					<p>4.上台分享自己最喜歡的飲品，以及喜歡的原因。</p> <p>活動五：分享茶飲料(2 節)</p> <p>1.老師說明茶飲料是傳統的飲料，希望將泡茶流程廣為宣傳。</p> <p>2.帶領學生練習泡茶的整體流程。</p> <p>3.泡茶前老師提醒使用器具的注意事項。</p> <p>4.將學生兩人一組，每組使用一個平板，搜索引擎或 AI 介面查詢泡茶的流程。</p> <p>5.將網路資料複製後，將不足或錯誤的地方加以改良，設計出可以跟國際學伴介紹的泡茶流程。</p> <p>6.分組上台報告自己原本搜尋到的資料，以及改良的地方。</p> <p>7.老師引導學生比較法國、印尼、日本和台灣的傳統飲料在製作方式和口感上相同和不相同的地方。</p> <p>8.將內容寫在學習單上，時間許可則上台報告。</p>		
--	--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>第 (七) 週 - 第 (十二) 週</p>	<p>生活美食家</p>	<p>綜合 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。 <b>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。</b></p>	<p>1. 各式食物料理： (1). 創意蛋餅 (2). 披薩 (3). 蔬食沙拉 (4). 墨西哥捲餅 (5). 氣炸鍋美食 (6). 玉米濃湯 2. 料理相關的安全教育</p>	<p>(1)學會使用鍋具 (2)學會處理點心料理 (3)能簡單料理教師所示範的各類食材做法 (4)能參與完成課堂主題美食 (5)小組進行合作，表現自己適切的角色。 (6)活動後收拾展，現負責任態度及習慣，共同達成目標 (7). 能注意廚房作業安全規範並安全完成料理</p>	<p>依六大主題美食製作完成以下任務： 1. 小組能分工合作 2. 完成處理食材 3. 完成烹飪及美食做製作過程 4. 能品嚐食物的美味 5. 分享合作辛酸 6. 完成收拾工作 7. 能說出作品的優缺點</p>	<p><b>教師透過教學讓學生了解爐具與鍋具的安全使用並，與同學合作完成料理食物的任務</b> 1. 創意蛋餅製作 1 節 (1)教師示範看食譜的要點 (2)小組分配工作 (3)蛋餅過程說明 (4)小組進行美食製作 (5)品嚐大會 (6)收拾整理 2. 披薩 1 節 (1)準備食材 (2)分配工作 (3)披薩料理過程說明 (4)小組進行美食製作 (5)品嚐大會 (6)收拾整理 3. 蔬食沙拉製作 1 節 (1)準備食材 (2)分配工作 (3)沙拉料理過程說明 (4)小組進行美食製作 (5)品嚐大會 (6)收拾整理 4. 捲餅製作 1 節 (1)準備食材 (2)小組分配工作 (3)鬆餅過程說明 (4)小組進行美食製作 (5)品嚐大會 (6)收拾整理 5. 氣炸鍋美食 1 節 (1)教師示範看食譜的要點 (2)小組分配工作 (3)製作過程說明 (4)小組進行美食製作 (5)品嚐大會 (6)收拾整理 6. 玉米濃湯製作 1 節 (1)準備食材 (2)分配工作 (3)玉米濃湯料理過程說明 (4)小組進行美食製作 (5)品嚐大會 (6)收拾整理</p>	<p>1. 蛋餅皮、雞蛋、玉米粒、火腿 2. 披薩皮、培根、青椒 3. 玉米筍、馬鈴薯、蘋果、小黃瓜、優格 4. 捲餅皮、彩椒、豬肉片、洋蔥、牛番茄 5. 排骨、醬油、辛香料 6. 玉米、南瓜、碎肉、胡蘿蔔、奶油、胡椒粉</p>
---------------------------------------------------	--------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

