

嘉義縣南新國小 114 學年度校訂課程教學內容規劃表

年級	中年級	年級課程 主題名稱	家政社	課程 設計者	蔡馨儀	總節數/學期 (上/下)	20/上學期
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 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	六育涵養 全人南新 創新水牛厝 南新展新貌	與學校願景呼應 之說明	1. 透過生活之體驗，促進多元感官的發展，培養美學的態度及素養。 2. 激發生命潛能，以積極的態度學習，達到健康的品格發展。				
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-C2 理解他人感受，樂於與人互動，學習尊重他人，增進人際關係，與團隊成員合作達成團體目標。 E-B1 透過語言、文字及圖像等表徵符號，理解人類生活的豐富面貌，並能運用多樣的表徵符號解釋相關訊息，達成溝通的目的，促進相互間的理解。	課程 目標	1. 具備良好的衛生習慣，並認識自己的長處，發展料理與家政潛能。 2. 透過手做料理探索興趣，體驗料理的樂趣，增添生活樂趣。 3. 學習過程中能樂於與同儕互動，以達成料理學習的任務。 4. 透過烹飪和家政事務，理解生活的豐富面貌，並能運用適當的口說、圖像和實物等分享自己的想法。				
議題融入	*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)						
融入議題 實質內涵							

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	課程 內容 講解	綜合/2b-Ⅱ-2 參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。 綜合/1a-Ⅱ-1 展現自己能力、興趣與長處並表達自己的想法和感受。	1. 課程安排和收費內容 2. 上課規則和學習態度 3. 選擇家政社的期待	1. 參加並了解家政社的課程安排和收費內容，遵守上課規則、展現良好的學習態度。表達自己選擇參與家政社的期待。	1. 能遵守上課規則，並展現良好學習態度。(和學習目標相呼應) 2. 能輪流說出自己對參與家政社的期待和理由。(有分享表達)	活動一： 1. 教師講解上課規則：少說、多嘗試、守衛生。(有學習方法或策略) 2. 教師講解課程規劃內容。(有學習方法或策略)	課表	1

						3. 教師引導學生分享自己對參與家政社的期待和理由。(有學習方法或策略) 4. 教師及同儕回饋。(有合作討論)		
第(2)週	簡單刀具運用	綜合/3c-Ⅱ-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。	1. 菜刀使用 2. 削皮器使用	1. 同儕合作進行菜刀使用的學習和實作體驗。 同儕合作進行削皮器使用的學習和實作體驗。	1. 能以正確的姿勢使用菜刀切高麗菜，並切成絲。(有實踐行動) 2. 能以正確的姿勢使用削皮刀將小黃瓜削皮。(有實踐行動)	活動一： 1. 教師實際示範切高麗菜絲並講解菜刀的正確使用方式。(有學習方法或策略) 2. 教師實際示範削小黃瓜皮並講解削皮刀正確的使用姿勢。(有學習方法或策略) 3. 教師分配刀具及食材。 4. 學生練習使用菜刀和削皮器，教師巡視做組別指導。(有操作、有分組合作) 5. 整理環境。(和學生生活脈絡相連結)	1. 菜刀 2. 削皮刀 3. 高麗菜 小黃瓜	1
第(3)週	古早味薑汁番茄	綜合/3d-Ⅱ-2 評估與選擇可能的做法，嘗試解決問題。 綜合/3c-Ⅱ-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。 綜合/3d-Ⅱ-1 覺察生活中環境的問題，探討並執行對環境友善的行動。	1. 番茄清洗並切塊 2. 薑切末 3. 調製醬汁 4. 珍惜食材	1. 學習並選擇番茄清洗和切塊的方法，嘗試將番茄順利切塊。 2. 選擇正確的方式，嘗試將薑切末。 3. 根據自己的口味評估及選擇喜愛的調料並調製醬汁。 4. 了解並覺察食物對人類的重要，執行珍惜食材的行動。	1. 能將番茄清洗後切成適合一口塞的大小。(有實踐行動) 2. 能將薑切成細末。(有實踐行動) 3. 將醬油、糖、甘草混合依自己的口味將醬油、將默和砂糖混合調成醬汁。(有實踐行動) 4. 正確利用食材，並將製作的料理吃光光。(有實踐行動、有具體作品)	活動一： 1. 教師實際示範將番茄切塊和薑切末並講解菜刀的正確使用方式。(有學習方法或策略) 2. 教師分配刀具及食材。 3. 學生輪流練習清洗番茄並使用菜刀處理食材，教師巡視做組別指導。(有操作、有分組合作) 4. 學生依照自己的口味調製醬汁。(有操作) 5. 整理環境。(和學生生活脈絡相連結)	1. 番茄 2. 醬油 3. 甘草粉 4. 糖 5. 菜刀 6. 薑	1
第(4)週 - 第(5)週	製作檸檬醋	綜合/3c-Ⅱ-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。 綜合/1a-Ⅱ-1 展現自己能力、興趣與長處並表達自己的想法和感受。 綜合/3d-Ⅱ-1 覺察生活中環境的問題，探討並執行對環境友善的行動。	1. 檸檬切片 2. 檸檬籽醃製 3. 珍惜食材	1. 展現刀工嘗試將檸檬順利切片。 2. 挑除檸檬籽。 3. 同儕合作進行檸檬切片後，體驗醃製。 4. 了解並覺察食物對人類的重要，執行珍惜食材的行動。	1. 能將檸檬清洗後切成片。(有實踐行動) 2. 能以刀尖將檸檬籽挑除。(有實踐行動) 3. 能依比例 1:1:1 將醋和檸檬片及砂糖做混合。(有實踐行動) 4. 能正確利用食材，並將製作的料理吃光光。(有實踐行動、有具體作品)	活動一： 1. 教師實際示範將檸檬切片及檸檬去籽和薑切末並講解菜刀的正確使用方式。(有學習方法或策略) 2. 學生練習將檸檬切片及去籽，教師巡視並做組別指導。(有操作、有分組合作) 3. 教師引導學生將檸檬片、醋及砂糖做 1:1:1 的混合醃製，並加入一些鹽巴後密封。(有操作) 4. 環境整理。(和學生生活脈絡相連結) 活動二： 1. 觀察醃製後檸檬醋的變化。(有學習方法或策略)	1. 檸檬 2. 菜刀 3. 糖 4. 鹽 5. 高粱醋 6. 玻璃密罐	2

						<ul style="list-style-type: none"> 2. 複習醃製檸檬醋步驟。(有學習方法或策略) 3. 學生依自己喜歡的口味泡製檸檬醋水。(有操作) 4. 學生品嚐檸檬醋水。(有體驗) 5. 整理環境。(和學生生活脈絡相連結) 		
第(6)週 - 第(7)週	高鐵和台鐵網路訂票	<p>綜合/3c-Ⅱ-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p> <p>綜合/3d-Ⅱ-2 評估與選擇可能的做法，嘗試解決問題。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台鐵、高鐵訂票系統 2. 台鐵、高鐵退票系統 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 學習探究台鐵、高鐵訂票系統的功能。 2. 學習探究台鐵、高鐵退票系統的功能。 3. 評估訂票的日期及時間，選擇正確的班次，嘗試進行台鐵和高鐵的網路訂票。 4. 進行台鐵和高鐵退票的實作。 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 能使用搜尋引擎尋找台鐵、高鐵訂票頁面。(有知識應用) 2. 能學習台鐵和高鐵訂票的操作流程。(有知識應用) 3. 能根據教師提供的購票資訊進行台鐵和高鐵的訂票。(有實踐行動) 4. 能進行台鐵和高鐵退票的實作。(有實踐行動) 	<p>活動一：</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 教師指導使用搜尋引擎找出台鐵和高鐵的訂票介面。(有學習方法或策略) 2. 教師指導學生使用台鐵和高鐵訂票介面進行訂票。(有學習方法或策略) 3. 複習及總結台鐵和高鐵的訂票方式。(有學習方法或策略) <p>活動二：</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 學生能在教師的引導下進行台鐵和高鐵的退票實作。(有操作) 2. 教師巡視並做個別指導。(有學習方法或策略) 3. 學生完成訂退票任務。(有操作) 	電腦教室	2
第(8)週	韓式摺疊式飯糰	<p>綜合/3c-Ⅱ-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p> <p>綜合/3d-Ⅱ-1 覺察生活中環境的問題，探討並執行對環境友善的行動。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. 飯糰備料 2. 海苔片裁切 3. 鋪料 4. 摺疊飯糰 5. 珍惜食材 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 同儕合作準備飯糰所需的食材。 2. 實作裁切海苔片。 3. 實作飯糰的鋪料。 4. 實作摺疊飯糰。 5. 了解並覺察食物對人類的重要，執行珍惜食材的行動。 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 能清洗生菜、切起司。(有實踐行動) 2. 能正確裁切海苔片。(有實踐行動) 3. 能將食材依序鋪在四格海苔中。(有實踐行動) 4. 能將四格海苔依序摺疊成飯糰。(有實踐行動) 5. 能妥善利用食材並將手做料理吃光。(有實踐行動、有具體作品) 	<p>活動一：</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 教師播放教學影片。(有學習方法或策略) 2. 教師指導學生分組進行備料。(有操作、有分組合作) 3. 教師指導學生裁切海苔。(有操作) 4. 引導學生將海苔分為四格並依序擺放食材。(有操作) 5. 教師指導學生摺疊將海苔成飯糰。(有學習方法或策略) 6. 學生享用飯糰。(有體驗) 	<p>1. 教學影片： https://www.youtube.com/watch?v=Vy3mRdrpsk0</p> <ul style="list-style-type: none"> 2. (便當菜-折韓式飯糰) 3. 煎蛋 4. 起司 5. 生菜 6. 正方形大張海苔 7. 白飯 8. 保鮮膜 	1
第(9)週 - 第(10)週	芒果青	<p>綜合/3c-Ⅱ-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p> <p>綜合/1a-Ⅱ-1 展現自己能力、興趣與長處並表達自己的想法和感受。</p> <p>綜合/3d-Ⅱ-1 覺察生活中環境的問題，探討並執行對環境友善的行動。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. 芒果削皮 2. 芒果剖半 3. 芒果切片 4. 芒果醃製 5. 珍惜食材 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 同儕合作進行芒果削皮、剖半、切片。 2. 實作醃製芒果青。 3. 了解並覺察食物對人類的重要，執行珍惜食材的行動。 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 能將青芒果削皮。(有實踐行動) 2. 能將青芒果剖半。(有實踐行動) 3. 能將芒果切成片。(有實踐行動) 4. 能將芒果和糖衣 4:1 混合醃製，並加入少許甘草粉。(有實踐行動) 5. 能妥善利用食材並將手做料理吃光。(有實踐行動、有具體作品) 	<p>活動一：</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 教師講解製作芒果青所需的材料。(有學習方法或策略) 2. 教師將學生分為削皮組、剖半組、切片組和醃製組。(有分組合作) 3. 教師引導學生進行青芒果處理，並做組別指導。(有操作、有分組合作) 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 青芒果 2. 糖 3. 甘草粉 4. 削皮刀 5. 菜刀 6. 塑膠袋 	2

						<p>4. 教師引導學生將芒果青和糖依 4:1 混合裝袋，並均勻搖晃至糖融化。(有操作、有分組合作)</p> <p>5. 整理環境。</p> <p>活動二：</p> <p>1. 複習芒果青的製作過程。(有學習方法或策略)</p> <p>2. 享用自製芒果青。(有體驗)</p> <p>3. 整理環境。(和學生生活脈絡相連結)</p>		
第(11)週 - 第(12)週	課程學習單	<p>綜合/2d-Ⅱ-2 分享自己運用創意解決生活問題的經驗與觀察。</p> <p>綜合/2b-Ⅱ-2 參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。</p>	<p>1. 學習單</p> <p>2. 上課規則</p>	<p>1. 在學習單中，分享自己在社團課中遇到的問題。</p> <p>2. 在學習單中，分享自己在參與社團運用何種創意解決問題。</p> <p>3. 遵守上課規則，盡力完成學習單。</p>	<p>1. 能完成學習單並能描述出在社團課中所遇到的問題。(和學習目標相呼應)</p> <p>2. 能完成學習單並能描述出在社團課中運用何種方式解決上述問題。(和學習目標相呼應)</p> <p>3. 能盡自己最大的能力完成學習單。(和學習目標相呼應)</p>	<p>活動一：</p> <p>1. 教師講解學習單內容。(有學習方法或策略)</p> <p>2. 學生完成學習單。(有反思活動)</p> <p>3. 教師根據學生的學習單內容進行引導及回饋。(有學習方法或策略)</p> <p>活動二：</p> <p>1. 教師講解學習單內容。(有學習方法或策略)</p> <p>2. 學生完成學習單。(有反思活動)</p> <p>3. 教師根據學生的學習單內容進行引導及回饋。(有學習方法或策略)</p>	學習單	2
第(13)週 - 第(14)週	製作鹹蛋	<p>綜合/3c-Ⅱ-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p> <p>綜合/3a-Ⅱ-1 覺察生活中潛藏危機的情境，提出並演練減低或避免危險的方法。</p> <p>綜合/3d-Ⅱ-1 覺察生活中環境的問題，探討並執行對環境友善的行動。</p>	<p>1. 醃製鴨蛋</p> <p>2. 鴨蛋密封保存</p> <p>3. 卡式爐的危機與操作方式</p> <p>4. 水煮</p> <p>5. 珍惜食材</p>	<p>1. 進行鴨蛋的醃製實作。</p> <p>2. 進行鴨蛋的密封保存的實作。</p> <p>3. 覺察並了解卡式爐的使用危機，演練操作方式，以熟習正確用法並預防危險發生。</p> <p>4. 鴨蛋密封保存一個月後，進行水煮的實作。</p> <p>5. 了解並覺察食物對人類的重要，執行珍惜食材的行動。</p>	<p>1. 能依照教師的教學步驟，依序將鴨蛋浸酒、裹鹽。(有實踐行動)</p> <p>2. 能將醃製好的鴨蛋以保鮮膜包覆密封進罐中。(有實踐行動)</p> <p>3. 能了解卡式爐不當操作的危險性，並能以正確的方式使用卡式爐。(有知識應用)</p> <p>4. 能將醃製一個月的鴨蛋以水煮的方式煮熟。(有實踐行動)</p> <p>5. 能妥善利用食材並將手做料理吃光。(有實踐行動、有具體作品)</p>	<p>活動一：</p> <p>1. 教師講解材料。(有學習方法或策略)</p> <p>2. 教師示範醃製鹹蛋。(有學習方法或策略)</p> <p>3. 教師示範如何以保鮮膜包覆醃製後的鴨蛋。(有學習方法或策略)</p> <p>4. 學生實際練習醃製鹹蛋，教師巡視並做指導。(有操作)</p> <p>5. 整理環境。(和學生生活脈絡相連結)</p> <p>活動二：</p> <p>1. 教師說明及示範使用卡式爐的使用方式。(有學習方法或策略)</p> <p>2. 引導學生使用卡式爐煮熟鴨蛋。(有操作)</p> <p>3. 享用鹹鴨蛋。(有體驗)</p> <p>4. 環境整理。(和學生生活脈絡相連結)</p>	<p>1. 鴨蛋</p> <p>2. 米酒</p> <p>3. 鹽巴</p> <p>4. 保鮮膜</p> <p>5. 密封罐</p>	2

第 (15) 週	炒蔥蛋	綜合/3c-Ⅱ-2 透過 同儕合作 進行體驗、探究與 實作 。 綜合/3a-Ⅱ-1 覺察 生活中潛藏危機的情境，提出並 演練 減低或避免危險的方法。 綜合/3d-Ⅱ-1 覺察 生活中環境的問題，探討並 執行 對環境友善的行動。	1. 切細段 2. 打蛋 3. 調味 4. 卡式爐的危機與操作方式 5. 珍惜食材	1. 同儕合作 將蔥切細段、打蛋、煎煮和調味。 2. 覺察 並了解卡式爐的使用危機， 演練 操作方式，以熟習正確用法並預防危險發生。 3. 了解並 覺察 食物對人類的重要， 執行 珍惜食材的行動。	1. 能以正確的方式將蔥切細段、打蛋、煎煮和調味。(有 實踐行動) 2. 能正確使用卡式爐來炒蔥蛋並進行調味。(有 實踐行動) 3. 能妥善利用食材並將手做料理吃光。(有 實踐行動 、有 具體作品)	活動一： 1. 教師講解課堂所需的食材。(有 學習方法或策略) 2. 教師說明及示範炒蔥蛋的步驟。(有 學習方法或策略) 3. 教師引導學生將蔥切細段、打蛋、煎煮蔥蛋並進行調味。(有 操作) 4. 享用炒蔥蛋。(有 體驗) 5. 整理環境。(和學生生活脈絡相連結)	1. 青蔥 2. 菜刀 3. 雞蛋 4. 碗 5. 醬油 6. 鹽巴	1
第 (16) 週 - 第 (17) 週	穿針引線	綜合/1a-Ⅱ-1 展現 自己能力、興趣與長處並表達自己的想法和感受。	1. 手縫-穿針 2. 手縫-打結 3. 手縫-起針 4. 手縫-收針	1. 依據基本技法示範， 展現 自己手縫的興趣與能力。 2. 展現 自己穿針、打結、起針、收針的能力。	1. 依據教師的講解和示範，能正確且安全的操作針線。(有 知識應用) 2. 能獨力完成穿針、打結、起針、收針的動作。(有 實踐行動)	活動一： 1. 教師分發材料及工具。 2. 教師示範拿針線的手勢。(有 學習方法或策略) 3. 教師說明並示範穿針及打結的方式。(有 學習方法或策略) 4. 學生練習穿針、打結，教師巡視做個別指導。(有 操作) 活動二： 1. 教師說明並示範起針及收針的方式。(有 學習方法或策略) 2. 學生練習起針、收針，教師巡視做個別指導。(有 操作) 3. 學生展示完成的作品。(有 操作)	1. 針 2. 線 3. 不織布	2
第 (18) 週 - 第 (19) 週	小蔥餅製作	綜合/3c-Ⅱ-2 透過 同儕合作 進行體驗、探究與 實作 。 綜合/3a-Ⅱ-1 覺察 生活中潛藏危機的情境，提出並 演練 減低或避免危險的方法。 綜合/3d-Ⅱ-1 覺察 生活中環境的問題，探討並 執行 對環境友善的行動。	1. 蔥切細段 2. 餡料 3. 小蔥餅 4. 卡式爐的危機和操作方式 5. 煎煮	1. 同儕合作 將蔥切細段的 實作 。 2. 調製 餡料 的 實作 。 3. 包製 小蔥餅 的 實作 。 4. 覺察 並了解卡式爐的使用危機， 演練 操作方式，以熟習正確用法並預防危險發生。 5. 煎煮 小蔥包的 實作 。 了解並 覺察 食物對人類的重要， 執行 珍惜食材的行動。	1. 能以正確的方式將蔥切成細段。(有 實踐行動) 2. 能依照教師的指示調製餡料。(有 知識應用) 3. 能使用餡料包製3個小蔥餅。(有 實踐行動) 4. 能正確使用卡式爐煎煮小蔥餅。(有 知識應用 、有 實踐行動) 5. 能妥善利用食材並將手做料理吃光。	活動一： 1. 複習切蔥舊經驗。(有 學習方法或策略) 2. 教師示範如何調製餡料。(有 學習方法或策略) 3. 學生練習切蔥，教師做個別指導。(有 操作) 4. 學生協助攪拌餡料。(有 操作) 5. 教師指導學生包製餡料。(有 學習方法或策略 、有 操作) 活動二： 1. 複習舊經驗-包製小蔥包的流程。(有 學習方法或策略) 2. 教師說明並示範煎煮小蔥包。(有 學習方法或策略) 3. 學生練習煎煮小蔥包。(有 操作) 4. 享用小蔥包。(有 體驗) 5. 整理環境。(和學生生活脈絡相連結)	1. 水餃皮 2. 青蔥 3. 肉餡 4. 鹽 5. 醬油 6. 胡椒鹽 7. 香油 8. 沙拉油 9. 煎鍋 10. 鍋鏟 11. 卡式爐	2

第 (20) 週	參與社團心得分享	綜合/1a-II-1 展現自己能力、興趣與長處並表達自己的想法和感受。	家政社所學、所做、所想	輪流上台表達這學期參與家政社的所學、所做、所想。	上台發表這學期參與家政社後的所學、所做、所想。(有實踐行動)	活動一： 1. 學生輪流上台發表社團心得。(有反思活動) 教師和同學給予回饋。(有反思活動)	1
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 checked="" type="checkbox"/> 無 融入資訊科技教學內容 <input type="checkbox"/> 有 融入資訊科技教學內容 共()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 type="checkbox"/>無 <input checked="" type="checkbox"/>有-智能障礙(3)人、學習障礙(7)人、情緒障礙(1)人、自閉症(3)人 (共 14 人)</p> <p>※資賦優異學生：<input type="checkbox"/>無 <input checked="" type="checkbox"/>有-一般智能資優優異 1 人</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p>學習歷程調整</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製造情境給予學生發表機會，並鼓勵學生以完整句型發表。 2. 提供步驟化教學，將一複雜任務拆解成多步驟指令，讓學生逐一完成任務。 <p>學習環境調整</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 安排學生座位靠近老師或小老師，以利老師予以協助。 <p>學習評量調整</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 針對智能障礙學生的評量標準針對其能力適當調整。 <p>資優學生：</p> <p>有挑戰性的學習環境，藉同組間和小組間的彼此挑戰，培養獨立思考的能力。</p> <p style="text-align: right;">特教老師姓名：魏憶如 卓宜蔚 劉冠好 普教老師姓名：蔡馨儀</p>					