

水尾國小主題式教學設計教案格式

一、課程設計原則與教學理念說明（素養教材編寫原則+課程架構+課程目標）

完整的食農教育是從種植到餐桌的連貫性課程，在孩子經驗了種植之後，便是讓孩子把自己種植的食材變成美食。本課程結合六年級的感恩活動，以謝師宴作為終極目標設計了一系列的課程，讓孩子自行設計食譜、邀請師長，再到烹調、餐桌擺盤等等，完整的體驗能給孩子留下深刻的印象。

二、主題說明

彈性學習課程類別		統整性(<input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題)探究課程		設計者	李碧璇
實施年級		六年級		總節數	共 8 節， <u>320</u> 分鐘
主題名稱		菽：Little Farmer Big Meal			
設計依據					
核心素養	總綱	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。			
	領綱	綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。 健體-E-B2 具備應用體育與健康相關科技及資訊的基本素養，並理解各類媒體刊載、報導有關體育與健康內容的意義與影響。 綜-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。			
與其他領域/科目的連結		英語文、綜合活動			
議題融入	實質內涵	資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。 國 E5 了解國際文化的多樣性。 多 E6 了解各文化間 的多樣性與差異性。			
	所融入之單元	單元一、單元二、單元三、單元四			
教材來源		自編教材			
教學設備/資源		資訊設備			
各單元與學習目標					
單元名稱		學習重點		學習目標	
單元一 食材組合研究		學習表現	健體 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 綜合 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。 資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。	(綜-E-A2)1. 運用資訊檢索獲取健康食材組合的各種訊息。(健體 4a-III-1 健體 Ea-III-3 資 E2) (健體-E-B2)2. 透過小組討論，運用美感與創意，規劃可行與創意兼具，並符合飲食指南建議的食材新組合。(綜	
		學習內容	健體 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。	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。	

		綜合 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。綜	合 2d-III-1 健體 Ea-III-3 綜合 Ab-III-1)
單元二 餐桌禮儀	學習表現	綜合 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 健體 2b-III-1 認同健康的生活規範、態度與價值觀。 國 E5 了解國際文化的多樣性。 資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。	(綜-E-C2)1. 認識不同文化的餐桌禮儀，理解並欣賞其中之差異。(綜合 3c-III-1 綜合 Cc-III-3 資 E2) (綜-E-C2)2. 餐桌禮儀目的是養成良好的用餐習慣、健康生活的態度並兼顧個人營養需求。(健體 2b-III-1 健體 Ea-III-1 國 E5)
	學習內容	綜合 Cc-III-3 生活在不同文化中的經驗和感受。 健體 Ea-III-1 個人的營養與熱量之需求。	
單元三 宴會食譜設計、 邀請卡製作	學習表現	綜合 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。 健體 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 多 E6 了解各文化間的多樣性與差異性。 資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。	(綜-E-A2)1. 運用健康資訊，參考飲食指南，設計創意食譜。(健體 4a-III-1 健體 Ea-III-3 資 E2) (綜-E-A2)2. 將美感與創意的多樣性表現於設計晚宴邀請卡。(綜合 2d-III-1 綜合 Bd-III-2)
	學習內容	綜合 Bd-III-2 正向面對生活美感與創意的多樣性表現。 健體 Ea-III-3 每日飲食指南與多元飲食文化。	
單元四 謝師晚宴餐點 DIY	學習表現	綜合 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。 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。 健體 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 多 E6 了解各文化間的多樣性與差異性。 資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。	(綜-E-A2)1. 小組協同合作完成健康創意，符合飲食指南的料理，並且透過擺盤展現美力。(綜合 2b-III-1 綜合 Bd-III-2 綜合 2d-III-1 健體 4a-III-1 健體 Ea-III-3 多 E6 資 E2) (綜-E-A2)2. 藉由順暢適切的團隊運作，讓晚宴順利進行，並且在結束之後妥善處理善後。(綜合 Bb-III-2 綜合 2b-III-1)
	學習內容	綜合 Bd-III-2 正向面對生活美感與創意的多樣性表現。 綜合 Bb-III-2 團隊運作的問題與	

		解決。 健體 Ea-III-3 每日飲食指南與多元飲食文化。	
--	--	-----------------------------------	--

教學單元設計

一、教學設計理念

透過食材組合研究的小學英語教學活動，我們將融合學習與實踐，讓孩子們在探索食材的同時，培養英語溝通能力。活動將通過遊戲、互動和團隊合作，啟發學生對不同食材的興趣，激發他們的創造力和想像力。透過討論、角色扮演和實際操作，孩子們將學會用英語表達食物的特色、味道和配搭技巧，同時培養他們的團隊精神和解決問題的能力。

二、教學單元設計

領域/科目	彈性		設計者	李碧璇
實施年級	六年級		總節數	共_2_節，_80_分鐘
單元名稱	食材組合研究			
設計依據				
學習重點	學習表現	健體 4a-Ⅲ-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 綜合 2d-Ⅲ-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。 資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。	核心素養	總綱： 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。 領綱： 綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。 健體-E-B2 具備應用體育與健康相關科技及資訊的基本素養，並理解各類媒體刊載、報導有關體育與健康內容的意義與影響。 綜-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。
	學習內容	健體 4a-Ⅲ-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 綜合 2d-Ⅲ-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。		
議題融入	學習主題	資訊教育		
	實質內涵	資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。		
與其他領域/科目的連結		健康與體育、綜合活動		
教材來源		自編教材		
教學設備/資源		資訊設備、食材分析表、食材組合的新意表		
學生經驗分析		學生有一年翻土、種植蔬菜的經驗。		
學習目標				
(綜-E-A2)1. 運用資訊檢索獲取健康食材組合的各種訊息。(健體 4a-Ⅲ-1 健體 Ea-Ⅲ-3 資 E2) (健體-E-B2)2. 透過小組討論，運用美感與創意，規劃可行與創意兼具，並符合飲食指南建議的食材新組合。(綜合 2d-Ⅲ-1 健體 Ea-Ⅲ-3 綜合 Ab-Ⅲ-1)				

教學活動設計		
教學活動內容及實施方式	時間	評量方式
<p>課程一:創意的料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師介紹今天的課程主題：創意的料理。小組合作，每組在網上搜尋一家他們喜歡的人氣餐廳。學生討論並歸納該餐廳的獨特之處，特別是其特色料理。 2. 分析表學習單:透過小組合作完成特色料理分析表，列出該餐廳的特色料理、主要食材、口味特點等。 3. 各組學生完成設色料理分析表之後，上台分享他們的分析表。 4. 分享完之後，總結並比較各組的餐廳特色。鼓勵學生在日常生活中尋找並品嚐不同的料理，開拓不同的味覺和文化視野。 <p>活動二:食材組合的新意</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師介紹今天的主題：探索食材組合的新意。討論一般家庭食譜中慣用的食材組合，並讓學生說說看家裡常吃的菜色有哪些，用了哪些食材。 2. 學生分組討論如何重新排列常見的食材組合，以創造新的料理。透過上網及討論的方式先列出平常常見的食材，然後將食材重新排列組合，成不同的料理，記錄在學習單中。 3. 完成後，每組上台分享他們完成的食材組合新意學習單的想法和創意搭配。 4. 各組分享完之後，老師帶著學生一起總結並比較各組的搭配特色。思考如何將這些新的可能性應用到他們的日常飲食中。鼓勵學生在日常生活中勇於嘗試新的食材搭配，開拓他們的味覺和創造力。 	<p>10</p> <p>20</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>20</p> <p>10</p>	<p>【實作評量】</p> <p>能透過小組合作，共同檢索資訊並完成特色料理分析表，並上台發表完成的分析表。(附件1)</p> <p>【實作評量】</p> <p>能透過小組合作，共同檢索資訊並完成食材組合新意表，並上台發表。(附件2)</p>
參考資料：(若有請列出)		
學生回饋	教師省思	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 這次的活動非常有趣且有啟發性！透過活動一，學生得以透過網頁搜尋不同的人氣餐廳，發現了各自獨特之處，這擴展了對料理的視野。製作特色料理分析表讓學生更深入地了解了食材和料理之間的關係，並學會了如何分析一道料理的特色。 2. 而在活動二中，討論了一般家庭食譜中慣用的食材組合，讓學生能夠意識到原來食材之間還有很多新的搭配方式，這激發了不同的創造力。透過上台分享，不僅可以展示自己的成果，還可以從其他小組的分享中學習到更多新的想法和觀點。讓他們更加瞭解了食材和料理 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 這次的活動老師注意到學生對於探索食材和料理的興趣和熱情，他們積極參與了活動一和活動二，並展示出了豐富的創意和想法。透過這些活動，認識到了學生對於飲食文化的好奇心和求知欲，這讓老師更加堅定了提倡跨學科教學的信念，將不同領域的知識和技能融合在一起，讓學生能夠全面發展。 2. 另外，這次活動也讓老師意識到了學生的合作和溝通能力的重要性。在小組合作的過程中，學生學會了如何有效地與同伴合作，共同完成任務。老師發現鼓勵學生分享他們的想法和成果，能夠激發更多的討論和交流，這有助於擴大他們 	

的世界，也提升了我們的合作和溝通能力。	的視野和思維方式。 3.最後，老師也意識到了活動設計的重要性。活動一和活動二的連貫性和適度挑戰性，讓學生能夠在探索中不斷成長和進步。但也發現在活動設計中仍有改進的空間，例如更多的時間分配給學生討論和分享，以及更具體的指導和反饋，以滿足學生的需求和提升他們的學習效果。
---------------------	--

註:本表單參考國教院研究計畫團隊原設計教案格式。

特色料理分析表

請搜尋一家喜歡的人氣餐廳，列出該餐廳的特

班級： 組員：

餐廳名稱： 地點：

餐廳風格	
口味特色	
菜式介紹	
餐點價格	
季節性變化	
顧客評價	
其他	

畫畫看，餐廳的樣貌為何：

食材組合的新意

班級： 姓名：

列出五道家庭食譜中常出現的菜色，並寫下使用的食材

菜名	所用食材

利用上面出現的食材，或利用不同的烹調方式，重新組合出新的菜色

所用食材	新菜名

教學單元設計

一、教學設計理念

教學著重於培養學生的實用能力，餐桌禮儀是其中不可或缺的一環。透過教授適當的用語和行為，學生能夠在用餐時表現得自信得體。教學理念包括向學生介紹基本用餐禮儀，如進食時的姿勢、使用餐具的方式，以及尊重他人的飲食習慣。透過實際的模擬和角色扮演，學生能夠在互動中學習，提升他們的社交技巧和文化素養。

二、教學單元設計

領域/科目	彈性		設計者	李碧祿
實施年級	六年級		總節數	共__2__節，__80__分鐘
單元名稱	餐桌禮儀			
設計依據				
學習重點	學習表現	綜合 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 健體 2b-III-1 認同健康的生活規範、態度與價值觀。 國 E5 了解國際文化的多樣性。	核心素養	總綱： 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。 領綱： 綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。 健體-E-B2 具備應用體育與健康相關科技及資訊的基本素養，並理解各類媒體刊載、報導有關體育與健康內容的意義與影響。 綜-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。
	學習內容	綜合 Cc-III-3 生活在不同文化中的經驗和感受。 健體 Ea-III-1 個人的營養與熱量之需求。		
議題融入	學習主題	國際教育、資訊教育		
	實質內涵	國 E5 了解國際文化的多樣性。 資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。		
與其他領域/科目的連結		健康與體育、綜合活動		
教材來源		自編教材		
教學設備/資源		資訊設備		

總綱：
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。

領綱：
綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。
健體-E-B2 具備應用體育與健康相關科技及資訊的基本素養，並理解各類媒體刊載、報導有關體育與健康內容的意義與影響。
綜-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。

學生經驗分析	學生有一年翻土、種植蔬菜的經驗。		
學習目標			
(綜-E-C2)1. 認識不同文化的餐桌禮儀，理解並欣賞其中之差異。(綜合 3c-III-1 綜合 Cc-III-3)			
(綜-E-C2)2. 餐桌禮儀目的是養成良好的用餐習慣、健康生活的態度並兼顧個人營養需求。(健體 2b-III-1 健體 Ea-III-1 國 E5)			
教學活動設計			
教學活動內容及實施方式	時間	評量方式	
<p>課程一</p> <p>不同飲食文化</p> <p>1. 老師提供幾個不同國家的餐桌禮儀影片供學生觀賞，接著由學生上網搜尋其他不同國家。</p> <p>韓國：https://www.youtube.com/watch?v=GVTW1K0KcyM</p> <p>中國餐具及禮儀</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=mygv1FfEGaE&list=PLZacMcu16helfS2KCeGRyuctpmmwDBCLU&index=6</p> <p>西餐餐具及禮儀</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=0bjfzEee58I&list=PLZacMcu16helfS2KCeGRyuctpmmwDBCLU&index=7</p> <p>2. 學生完成學習單之後，上台做分享所紀錄的內容。</p> <p>3. 餐桌禮儀形成的原因以及流傳至今的理由。</p> <p>先由學生說說看，接著老師再介紹餐桌禮儀形成的原因以及流傳至今的理由：</p> <p>a. 社會秩序和文明進步：餐桌禮儀的形成與社會秩序和文明進步密切相關。隨著社會的發展，人們開始意識到保持用餐場合的秩序和禮貌是社會文明的體現，因此逐漸形成了各種餐桌禮儀。</p> <p>b. 表達尊重和感恩：餐桌禮儀的一個重要目的是表達對主人和食物的尊重和感恩之情。通過遵守用餐禮儀，人們可以表達對主人的感謝，同時也尊重食物的來源和價值。</p> <p>c. 維護社交關係：用餐是人們社交互動的重要場合之一，遵守餐桌禮儀有助於維護社交關係的和諧。合適的用餐禮儀可以讓人們感受到尊重和關懷，加強彼此之間的情感聯繫。</p> <p>d. 教育和傳承價值觀：餐桌禮儀是一種社會文化的傳承和教育方式，通過遵守餐桌禮儀，人們能夠學習到尊重他人、感恩食物、待人有禮等價值觀，並將這些價值觀傳承給下一代。</p> <p>總的來說，餐桌禮儀的形成和流傳至今的理由是多方面的，它不僅體現了社會文明的進步和人們對禮貌和秩序的追求，同時也反映了人們對社交關係和價值觀的重視。透過遵守餐桌禮儀，</p>	<p>10</p> <p>30</p>	<p>【實作評量】</p> <p>將不同國家的飲食禮儀紀錄在學習單中，並上台分享內容。(附件1)</p>	

人們能夠建立和諧愉悅的用餐環境，促進社會文明的發展和人與人之間的情感交流。

課程二：用餐習慣之優與劣

1. 老師舉以下例子，讓學生先說說看，老師再說明

a. 共享食物：

優點：增加了親密感和團結感，可以讓人們更好地互相交流和分享。

劣勢：可能造成食物不平均分配或者衛生問題，尤其是在疾病傳播風險較高的情況下。

b. 清潔用餐環境：

優點：保持用餐環境的整潔，有助於食物的衛生和安全。

劣勢：可能需要額外的時間和精力進行清潔，對於忙碌的家庭可能會帶來一定的負擔。

c. 禮儀用具的使用：

優點：使用禮儀用具如餐具、餐巾等，可以提升用餐的儀式感和文雅程度。

劣勢：可能增加了清潔和保養禮儀用具的成本和麻煩，對於經濟條件較差的家庭可能會有所不便。

d. 尊重食物：

優點：鼓勵人們尊重食物的價值，減少浪費，有助於節約資源和保護環境。

劣勢：可能會過於節儉而忽略了食物的味道和享受，導致食物品質的下降。

2. 利用學習單，讓學生查詢以下情形並寫下來：

a 長幼有序的座位

b. 輕聲細語

c. 敲碗為哪樁

d. 筷子掉了……

3. 老師補充中國文化中其他的用餐禮儀，例如：

a. 尊重年長者：在中國，尊重年長者是一個非常重要的價值觀。在用餐時，年長者通常會被安排坐在主位，其他人則依次按照年齡大小坐在座位上，以示尊重。

b. 避免直接叫名字：在用餐時，如果需要呼喚別人，一般會使用對方的稱謂，而不是直接叫對方的名字。這是一種尊重和禮貌的表現。

c. 不要過度夸贊食物：雖然對於美味的食物，表達欣賞和讚美是可以的，但在中國文化中，過度夸贊食物可能會被視為不真誠或虛偽。因此，應該適度地表達自己的喜好，而不要過於誇張。

d. 等待長輩起餐：在開始進食之前，年長者通常會先動筷子，其

【口頭評量】

上台分享學習單內容。依據報告評分量表評分(附件2)

<p>他人需要等待長輩起餐後才能開始用餐，這也是對長輩的尊重。</p> <p>e. 不要剩菜剩飯：在中國文化中，剩菜剩飯被認為是對主人和食物的不尊重，因此應該避免剩菜剩飯，盡量吃完碗裡的食物。</p> <p>總結：這些用餐禮儀在中國文化中都有其特殊的含義和重要性，能夠體現出對人與人之間關係的尊重和關懷，以及對食物的珍惜和感激之情。</p>		
<p>參考資料：(若有請列出)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 四個必學韓國餐桌禮儀 https://www.youtube.com/watch?v=GVTW1K0KcyM 2. 中國餐具及禮儀 https://www.youtube.com/watch?v=mygv1FfEGaE&list=PLZacMcu16helfS2KCeGRyuctpmmwDBCLU&index=6 3. 西餐餐具及禮儀 https://www.youtube.com/watch?v=0bjfzEee58I&list=PLZacMcu16helfS2KCeGRyuctpmmwDBCLU&index=7 		
<p>學生回饋</p>	<p>教師省思</p>	
<p>這次學習用餐禮儀的活動讓學生意識到禮貌和尊重在用餐時的重要性。通過了解不同文化的用餐禮儀，學到了如何表達對主人的感謝和尊重，以及如何在社交場合中保持禮貌和和諧。他們也意識到，遵守用餐禮儀可以營造一個舒適和愉悅的用餐環境，有助於加強人與人之間的情感聯繫。這次活動讓他們更加重視禮貌和尊重的重要性，並願意將這些價值觀貫徹到日常生活中。</p>	<p>這次的用餐禮儀活動為學生提供了一個深入了解禮貌和尊重的機會。通過觀賞影片、討論和分享，學生不僅了解了不同文化的用餐禮儀，還體會到禮貌和尊重對於人際關係的重要性。然而，老師也意識到在未來的教學中，可以更加注重學生的實踐能力，例如通過角色扮演或模擬用餐場景的方式，讓學生真正體驗到禮儀的應用和重要性。同時，也會不斷鼓勵學生將所學應用到日常生活中，促進他們的全面發展和成長。</p>	

註：本表單參考國教院研究計畫團隊原設計教案格式。

餐桌禮儀

班級： 姓名：

上網搜尋，並記錄不同國家的飲食習慣

國家	飲食習慣

上網搜尋，說明或解釋下列情形

長幼有序的座位	
用餐時輕聲細語	
敲碗為哪樁	
筷子掉了……	

教學單元設計

一、教學設計理念

這份教學設計旨在通過實踐和創意，培養學生的設計能力和表達技巧。透過設計宴會食譜，學生將學習選擇食材、構思菜單並解決問題的能力。而製作邀請卡則促進了他們的美感和表達能力，同時表達對老師的感激之情。這樣的活動設計不僅提升了學生的實踐能力，也鼓勵了他們在實際情境中發揮創意和想像力。

二、教學單元設計

領域/科目		彈性	設計者	李碧璇
實施年級		六年級	總節數	共__2__節，_80_分鐘
單元名稱		宴會食譜設計、邀請卡製作		
設計依據				
學習重點	學習表現	綜合 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。 健體 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 多 E6 了解各文化間 的多樣性與差 異性。	核心素養	總綱： 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。
	學習內容	綜合 Bd-III-2 正向面對生活美感與創意的多樣 性表現。 健體 Ea-III-3 每日飲食指南與多元飲食文化。		領綱： 綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。 健體-E-B2 具備應用體育與健康相關科技及資訊的基本素養 ，並理解各類媒體刊載、報導有關體育與健康內容的意義與影響。 綜-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。
議題融入	學習主題	多元文化、資訊教育		
	實質內涵	多 E6 了解各文化間的多樣性與差異性。 資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。		
與其他領域/科目的連結		健康與體育、綜合活動		
教材來源		自編教材		
教學設備/資源		資訊設備、美工材料		
學生經驗分析		學生有設計菜餚的經驗。		
學習目標				

總綱：
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。

領綱：
綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。
健體-E-B2 具備應用體育與健康相關科技及資訊的基本素養，並理解各類媒體刊載、報導有關體育與健康內容的意義與影響。
綜-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。

- (綜-E-A2)1. 運用健康資訊，參考飲食指南，設計創意食譜。(健體 4a-III-1 健體 Ea-III-3 多 E6 資 E2)
- (綜-E-A2)2. 將美感與創意的多樣性表現於設計晚宴邀請卡。(綜合 2d-III-1 綜合 Bd-III-2)

教學活動設計

教學活動內容及實施方式	時間	評量方式
<p>課程一</p> <p>1. 一開始老師講解謝師晚宴的意義，以及為什麼要設計食譜。</p> <p>謝師晚宴是一個表達感激和尊重的場合，通常舉辦於學期結束或老師離職之際，以向老師表達對他們的感謝和祝福。這個活動的意義在於：</p> <p>a. 感謝老師的辛勞：老師在學生成長的過程中起著至關重要的作用，他們的辛勞和付出值得被認可和感激。謝師晚宴提供了一個機會，讓學生和家長們共同表達對老師的感激之情。</p> <p>b. 凝聚情感和團隊精神：舉辦謝師晚宴可以促進師生之間的情感交流，增進師生之間的感情，同時也有助於凝聚學校的團隊精神。</p> <p>c. 慶祝學習成果：這是學期結束的時刻，也是回顧學習成果的好時機。通過舉辦謝師晚宴，學生和老師可以一同慶祝他們在過去一段時間內取得的成就和進步。</p> <p>為這樣一個特殊的場合設計食譜，不僅可以為活動增添氛圍，更能展現對老師的用心和尊重。通過設計精心準備的菜單，學生可以用自己的方式表達感激之情，同時也可以展現自己的創意和烹飪技巧。這樣的互動可以讓學生明白感恩的意義，並將其融入實際生活中，更好地理解 and 珍惜老師的辛勤教導。</p> <p>2. 設計謝師晚宴食譜，將學生分成小組，討論並列出菜單和食譜所需的食材，研究並搜尋做菜應有的順序。</p> <p>討論做菜的順序是一個重要的教學主題，因為這有助於學生了解烹飪的邏輯和步驟，同時也培養了他們的計劃和組織能力。以下是這個討論的詳細內容：</p> <p>a. 準備工作：先準備好所有需要的食材和器具，包括洗淨、切割、調味等。</p> <p>b. 烹飪步驟：將烹飪過程分解成不同的步驟，例如： 先煎炒或燉煮需要較長時間的食材，如肉類或根莖類蔬菜。 接著烹調需要中等時間的食材，如蔬菜或米飯。 最後處理需要較短時間的食材，如調味料或配菜。</p> <p>c. 烹飪時間和溫度：討論不同食材的烹飪時間和溫度，以確保每種食材都能達到最佳的口感和風味。</p>	<p>10</p> <p>20</p>	<p>【實作評量】</p> <p>能透過小組合作，共同檢索資訊並完成食譜設計(附件1)</p> <p>【口頭評量】</p> <p>並上台發表學習單內容，依據發表評定量表評分。(附件2)</p>

<p>d. 食物安全：強調烹飪中的衛生和安全措施，例如生食和熟食的分開處理、避免交叉污染等。</p> <p>e. 整體規劃：討論烹飪的整體規劃和組織，包括如何在有限的時間內完成所有菜品，以及如何安排不同食材的烹飪順序以節省時間和提高效率。</p> <p>這些討論將幫助學生理解烹飪的邏輯和步驟，從而提高他們的烹飪技能和自信心。同時也能夠讓他們明白烹飪不僅僅是門技藝，更是一種組織和計畫的能力的體現。</p> <p>3. 完成學習單並分享，師生一起探討可能會發生的問題，做調整。</p> <p>課程二：邀請卡製作</p> <p>1. 老師先說明製作邀請卡的用意：學生能夠設計並製作謝師晚宴的邀請卡，是一個具有意義且富有創造性的活動，能夠讓他們以獨特的方式表達對老師的感謝之情。以下是詳細的內容：</p> <p>a. 準備材料：準備好各種創意材料，如彩色紙、剪刀、膠水、彩色筆、貼紙等，以供學生選擇和使用。</p> <p>b. 介紹活動目的：講解謝師晚宴的意義，並強調邀請卡的重要性，以及它能夠表達的感謝之情。</p> <p>c. 設計卡片內容：學生可以在一張空白卡片或紙張上開始設計邀請卡。鼓勵他們運用創意，設計一個獨特且吸引人的卡片，可以包括圖案、插畫、文字等。</p> <p>d. 表達感謝之情：學生可以在卡片上寫下對老師的感謝之詞，表達自己的感激之情。</p> <p>鼓勵他們寫下對老師的祝福和美好的期望，讓老師感受到他們的真摯情感。</p> <p>2. 製作階段：學生根據自己的設計，開始製作邀請卡，使用各種材料和工具。老師可以在一旁提供指導和幫助，解答學生可能遇到的問題。</p> <p>3. 分享和展示：完成後，學生可以分享他們的邀請卡，展示他們的設計和表達感謝之情的方式。讓每個學生有機會展示自己的作品，讓大家互相欣賞和鼓勵。</p> <p>4. 發送邀請卡：將完成的邀請卡發送給老師，以正式邀請他們參加謝師晚宴。</p> <p>學生可以在送出卡片時再次表達他們的感激之情，讓老師感受到他們的誠摯心意。</p> <p>這樣的活動能夠讓學生通過自己的創意和心意，以獨特的方式表達對老師的感謝之情，同時也能夠促進師生之間的情感交流和溝通。</p>	<p>10</p> <p>10</p> <p>20</p> <p>8</p> <p>2</p>	<p>【實作評量】</p> <p>邀請卡的展現：能製作出自己獨特的邀請卡，並與同學分享。依據邀請卡設計量表評分(附件3)</p>
<p>參考資料：(若有請列出)</p>	<p>學生回饋</p> <p>教師省思</p>	

透過設計宴會食譜和製作邀請卡，學生實際實踐了對老師的感恩之情。在烹飪的過程中，學生學習如何選擇食材、設計菜單，並感受到了過程中帶來的歡樂。製作邀請卡的過程中，個個發揮了想像力和創意，用文字和圖畫表達對老師的感激之情。這次活動不僅是一次烹飪和藝術的體驗，更是一次心靈的升華，能讓學生更加珍惜老師的辛勞和付出。

看到學生用心設計食譜和製作邀請卡，展現了他們的創意和感恩之情，老師感到非常欣慰和驕傲。在這次活動讓中看到了學生們的成長和進步，他們不僅學到了實用的烹飪技巧，更重要的是懂得了感恩和表達的重要性。也希望他們將這份感激之情一直帶在心中，不忘初心，繼續努力學習成長。

註：本表單參考國教院研究計畫團隊原設計教案格式。

晚宴食譜

班級: 組員:

準備兩道菜，並記錄烹調方式：

注意事項 \ 菜餚名稱		
準備食材		
烹調方式		
時間溫度		
調味技巧		
其他		
畫下來，圖 1		圖 2

邀請卡評定量表									
標準	號碼	1	2	3	4	5	6	7	8
設計風格(25)									
整體美觀大方(25)									
偶有不符合主題(22)									
風格有失美觀(18)									
設計潦草隨便(16)									
圖片 (25)									
圖片清晰美觀(25)									
偶有不夠清晰(22)									
經常清晰度不充足(18)									
圖片部相關(15)									
文字(25)									
全部內容有條理，文句流暢(25)									
偶有內容不清楚或不符邏輯(22)									
部分文句不清楚(20)									
部分偏離主題(18)									
創意(25)									
有卓越的設計元素(25)									
創意突出(22)									
創意設計一般(20)									
創意規矩如常規(18)									
總分									

教學單元設計

二、教學設計理念

這個謝師晚宴餐點設計的教學理念是通過實踐和合作，讓學生們感受到對老師的感激之情。透過設計菜單、烹飪示範和實作，他們將學到烹飪技巧，同時也體會到團隊合作的重要性。這樣的活動不僅提升了他們的烹飪技能，更加強了對老師的感恩和尊重。

二、教學單元設計

領域/科目	彈性		設計者	李碧璇
實施年級	六年級		總節數	共__2__節，_80_分鐘
單元名稱	謝師晚宴餐點DIY			
設計依據				
學習重點	學習表現	綜合 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。 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。 健體 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 多 E6 了解各文化間 的多樣性與差 異性。 資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。	核心素養	總綱： 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。 領綱： 綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。 健體-E-B2 具備應用體育與健康相關科技及資訊的基本素養，並理解各類媒體刊載、報導有關體育與健康內容的意義與影響。 綜-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。
	學習內容	綜合 Bd-III-2 正向面對生活美感與創意的多樣 性表現。 綜合 Bb-III-2 團隊運作的問題與解決。 健體 Ea-III-3 每日飲食指南與多元飲食文化。		
議題融入	學習主題	資訊教育、多元文化		
	實質內涵	資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。 多 E6 了解各文化間 的多樣性與差 異性。		
與其他領域/科目的連結		健康與體育、綜合活動		
教材來源		自編教材		
教學設備/資源		烹飪設備、活動中心、桌、椅、音響		
學生經驗分析		學生有設計食譜及餐桌禮儀的經驗。		
學習目標				
(綜-E-A2)1. 小組協同合作完成健康創意，符合飲食指南的料理，並且透過擺盤展現美力。(綜合 2b-III-1 綜合 Bd-III-2 綜合 2d-III-1 健體 4a-III-1 健體 Ea-III-3 多 E6 資 E2)				
(綜-E-A2)2. 藉由順暢適切的團隊運作，讓晚宴順利進行，並且在結束之後妥善處理善後。(綜合 Bb-				

III-2 綜合 2b-III-1)

教學活動設計		
教學活動內容及實施方式	時間	評量方式
<p>課程一：分組合作烹飪食物（40 分鐘）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將學生分成小組，每組負責準備一到兩道菜品，讓學生從事前設計好的菜單中選擇菜品，並事先準備食材到校，開始清洗、整理食材。 2. 依據事前記錄的烹調步驟及注意事項開始烹飪。老師從旁協助，並留意學生的食材處理及烹飪技巧。 3. 學生們學習如何將烹製好的食物美觀地擺盤。強調擺盤的重要性，如色彩搭配、食物的擺放位置等，並請學生準備用餐需要的物品，如：餐巾紙、餐具、杯具、調味品、垃圾桶等。 <p>課程二</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐桌安排及邀請入座：指導學生學習如何優雅地邀請客人入座，安排餐桌。強調禮貌和尊重，讓學生懂得如何為客人提供舒適的用餐環境。 2. 用餐期間撥放音樂：學生選擇合適的音樂，營造輕鬆愉悅的用餐氛圍。 3. 宴會之後的善後處理：學生學習如何清理餐具和桌面，維護宴會現場的整潔。 <p>強調團隊合作和責任感，讓學生了解活動結束後的後勤工作的重要性。</p> <p>總結：</p> <p>教師總結整個活動，肯定學生的努力和合作精神，鼓勵他們將學到的技能和價值觀貫穿於日常生活中。</p>	<p>40</p> <p>20</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>20</p> <p>10</p>	<p>【實作評量】</p> <p>能透過小組合作，完成宴會所需的料理。</p> <p>【實作評量】</p> <p>透過引導入座安排，參與善後工作。</p>
參考資料：(若有請列出)		
學生回饋	教師省思	
<p>在這次謝師晚宴餐點 DIY 課程中，讓學生感受到了團隊合作的重要性，他們不僅學會了烹飪技巧，還實現了表達對老師的感激之情。透過設計菜單、準備食材、烹飪美食，讓學生感受到了成就感和喜悅，同時也讓他們更加珍惜老師的辛勞和付出。不僅學到了知識，更重要的是學會了感恩和珍惜。</p>	<p>這次謝師晚宴餐點 DIY 課程不僅提供了學生們學習烹飪技巧的機會，更讓他們深刻感受到了感恩和團隊合作的重要性。透過這樣的活動，不僅教育了學生的味蕾，更培養了他們的感恩之心，這是一個極具意義和價值的教學體驗。作為教師，應該繼續鼓勵學生將感恩和珍惜的精神融入到日常生活中，讓他們成為有愛心和責任感的人。</p>	

註：本表單參考國教院研究計畫團隊原設計教案格式。