

# 高雄市杉林區杉林國民小學校訂課程教學設計(在地食農走讀)

## 1、教學研究/設計理念說明

### (1) 教材分析：

為符應六年級最終目標杉林小廚星實作料理，了解核心實作空間-廚房是必要的，如何在此場域中安全地活用各項設備和食材，以做出美味料理，是需要學習的。二年級課程焦點鎖定在廚具的使用與安全。在上學期課程中已討論過廚房的環境及衛生安全，並已認識基本的廚房器具。本學期延續進一步介紹廚房中的烹調或儲藏設備，並透過團隊實作練習，了解不同食材的處理方法與基本的烹調方式，另結合校外走讀課程，進而體驗更多不同的廚房樣貌。在另一方面，廚房常被視為危險之地，如何知危險-認識常見的廚房工作意外，並有效地防範避免與危機處理亦是本課程的重點。

### (2) 學生分析：

一年級課程中學生已學會基本食桌教育知識如擺盤、用餐禮儀等和飲食文化，二年級學生將會在課程中學習廚房中廚具的使用與安全，了解食材的處理、烹調方式，並學習廚房工作意外的應對與處理方法。

## 二、教學活動設計

領域名稱 (統整領域)	生活、健康與體育	設計者	二年級食農走讀課程設計團隊
實施年級	二年級 下學期	總節數	共 20 節, 800 分鐘
單元名稱	廚房歷險記		
設計依據			
核心素養			
總綱核心素養		領綱核心素養	
A2系統思考與解決問題 具備問題理解、思辨分析、推理批判的系統思考與後設思考素養，並能行動與反思，以有效處理及解決生活、生命問題。 C2人際關係與團隊合作 具備友善的人際情懷及與他人建立良好的互動關係，並發展與人溝通協調、包容異己、社會參與及服務等團隊合作的素養。		健體-E-A2 具備探索身體活動與健康生活問題的思考能力，並透過體驗與實踐，處理日常生活中運動與健康的問題。  生活-E-C2 覺察自己的情緒與行為表現可能對他人和環境有所影響，用合宜的方式與人友善互動，願意共同完成工作任務，展現尊重、溝通以及合作的技巧。	
核心素養呼應說明			
在本學期的課程中，著重介紹廚房設備的使用、食材的處理與烹調方式和廚房意外的防範與處理，符應A2系統思考與解決問題，學生從中學習遇到不同情況該如何處置。另透過實作料理的練習，學生能與同儕團隊合作，完成任務，這點符應C2人際關係與團隊合作的素養內涵。			
概念架構(跨領域用)		導引問題	

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px; text-align: center;">廚房歷險記</div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; width: 10px; height: 100px; margin-right: 5px;"></div> <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">廚房設備的認識與使用</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">走讀-日光小林</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食材烹調前的處理方式</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食材的烹調方式</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">常見的廚房工作意外</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">廚房工作意外處理法</div> </div> </div>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 你知道廚房裡有哪些烹煮東西或處理食材的設備嗎?</li> <li>2. 你知道這些廚房設備要怎麼使用嗎?</li> <li>3. 面對不同的食材, 你知道該怎麼處理它們嗎?</li> <li>4. 你知道幾種不同的烹調方式呢?</li> <li>5. 在廚房裡會受傷嗎?</li> <li>6. 在廚房裡受傷的時候該怎麼做?</li> </ol>		
學習重點	學習表現	<p>生活領域</p> <p>3-I-2體認探究事理有各種方法, 並且樂於應用。</p> <p>7-I-4能為共同的目標訂定規則或方法, 一起工作並完成任務。</p> <p>健康與體育領域</p> <p>3b- I -3 能於生活中嘗試運用生活技能。</p>	學習內容	<p>生活領域</p> <p>C-I-5知識與方法的運用、組合與創新。</p> <p>D-I-4共同工作並相互協助。</p> <p>健康與體育領域</p> <p>Ba- I -2 眼耳鼻傷害事件急救處理方法。</p> <p>Fb- I -1 個人對健康的自我覺察與行為表現。</p>
議題融入	所融入之學習重點	<p>品德教育:</p> <p>品 E3 溝通合作與和諧人際關係。</p> <p>安全教育:</p> <p>安E4探討日常生活應該注意的安全。</p> <p>透過本學期課程了解廚房意外的防範和處理方法, 並透過團隊實作料理活動, 增進與同儕的友好關係。</p>		
與其他領域/科目目的連結		<p>語文領域</p> <p>透過相關繪本的閱讀, 除了習得內容知識外, 亦增進閱讀理解力和字彙量。</p>		
教材來源		自編		
教學資源 (教師)		<p>相關繪本:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 打開冰箱拿出來, 竹與井香子, 步步, 2022。</li> <li>2. 我們的小廚房, 玉木吉莉安, 小天下, 2023。</li> <li>3. 攏爸的天空廚房, 安井季子, 大穎文化, 2024。</li> <li>4. 廚房歷險記, 沈夢原, 采實文化, 2023。</li> <li>5. 我不亂進廚房, 秋千, 新雅, 2022。</li> <li>6. 廚房裡的魔法, 富邦產險網站電子書。</li> </ol> <p>Wordwall</p> <p>網路影片</p> <p>自製簡報</p> <p>閱讀學習單</p>		

	豐食公益飲食文化教育基金會 <a href="https://www.fullfoods.org/">https://www.fullfoods.org/</a>
教學資源 (學生)	相關繪本 學習單
<b>學習目標</b>	
1. 學生能了解不同廚房設備的使用方式。 2. 學生能了解不同食材的處理方法。 3. 學生能了解不同的烹調手法。 4. 學生能團隊合作製作料理。 5. 學生能了解常見的廚房工作意外與處理方法。	

教學活動內容及實施方式	時間	評量方式
<b>--第1~4節開始--</b>		
<b>一、準備活動</b> 1. 複習上學期所教的廚房器具名稱 (wordwall 配對)。	<b>20</b>	平台闖關
2. 提問討論: 你知道廚房裡有哪些烹煮東西或處理食材的設備嗎? 你知道這些廚房設備要怎麼使用嗎?	<b>20</b>	口說
<b>2、發展活動</b> 1. 繪本導讀與討論: 打開冰箱拿出來。 2. 閱讀學習單。 3. 觀看影片與討論: 常見廚房設備之介紹。	<b>25</b>	聆聽口說
	<b>15</b>	學習單
	<b>20</b>	口說
<b>3、綜合活動</b> 1. 實地探訪學校幸福廚房, 觀察、討論廚房內之設備與其使用方法。 2. wordwall 線上闖關活動: 測驗對廚房設備使用方法的理解。	<b>40</b>	口說
	<b>20</b>	平台闖關
<b>--第1~4節結束--</b>		
<b>--第5~8節開始--</b>		
<b>一、準備活動</b> 1. 提問討論: 你知道怎麼處理不同的食材嗎?	<b>10</b>	口說
<b>2、發展活動</b>		

1. 觀看影片與討論: 基本處理食材之方法。	30	口說
2. 繪本導讀與討論: 獾爸的天空廚房。	25	聆聽口說
3. 閱讀學習單。	15	學習單
4. 教師示範不同的食材處理方法	20	聆聽
5. 雞肉潛艇堡製作過程解說	20	聆聽
<b>3、 綜合活動</b>		
1. 團隊實作雞肉潛艇堡。	35	實作
2. 反思檢討	5	口說
<b>--第5~8節結束--</b>		
<b>--第9~12節開始—</b>		
<b>一、準備活動</b>		
1. 提問討論: 你知道幾種食物的烹調方式?	10	口說
<b>2、 發展活動</b>		
1. 觀看影片與討論: 常見的食物烹煮方法。	30	口說
2. 繪本導讀與討論: 我們的小廚房。	25	聆聽口說
3. 閱讀學習單。	15	學習單
4. 教師示範與解說玉米濃湯的製作過程。	40	聆聽
<b>3、 綜合活動</b>		
1. 團隊實作玉米濃湯。	35	實作
2. 反思檢討。	5	口說
<b>--第9~12節結束--</b>		
<b>--第13~16節開始—</b>		
<b>一、準備活動</b>		
1. 走讀課程—日光小林行前解說	40	

<p>2、 發展活動</p> <p>1. 實地參訪日光小林廚房環境設備。</p> <p>2. 餅乾烘焙解說。</p>	<p>30 20</p>	<p>聆聽</p>
<p>3、 綜合活動</p> <p>1. 團隊實作烘焙餅乾。</p> <p>2. 反思檢討。</p>	<p>60 10</p>	<p>聆聽 聆聽</p>
<p style="text-align: center;">--第13~16節結束--</p>	<p>10</p>	<p>實作 學習單</p>
<p style="text-align: center;">--第17~20節開始--</p>	<p>20 25 15</p>	
<p>一、準備活動</p>	<p>20 20</p>	
<p>1. 提問討論：在廚房裡會受傷嗎？受傷的時候要怎麼處理？</p>	<p>10</p>	
<p>2、 發展活動</p>	<p>35 5</p>	<p>口說</p>
<p>1. 觀看影片與討論：常見的廚房工作意外。</p> <p>2. 繪本導讀與討論：廚房歷險記、我不亂進廚房。</p> <p>3. 閱讀學習單。</p> <p>4. 觀看影片與討論：常見的廚房工作意外。</p> <p>5. 繪本導讀與討論：廚房裡的魔法。</p> <p>6. 閱讀學習單。</p>		<p>聆聽口說 聆聽口說 學習單 聆聽口說</p>
<p>3、 綜合活動</p>		<p>聆聽口說</p>
<p>1. 實作演練廚房受傷意外處理方法。</p> <p>2. 反思檢討。</p>		<p>學習單</p>
<p style="text-align: center;">--第17~20節結束--</p>		<p>實作 口說</p>

評量標準與評分指引

<p>表現任務</p>	<p>1. 學生能了解常見廚房設備的使用方法。</p> <p>2. 學生能了解並操作基本的食材處理和烹調方法。</p> <p>3. 學生能團隊合作製作料理。</p>
-------------	--

4. 學生能了解並演練廚房常見意外處理方法。						
評量標準						
主題		A 優秀	B 良好	C 基礎	D 不足	E 落後
廚房歷險記	表現描述	學生能清楚理解廚房常見設備的使用方法和食材的處理及烹調方式，並正確操作，且能主動參與團隊合作製作料理，也能正確演練廚房常見意外處理方法。	學生能理解廚房常見設備的使用方法和食材的處理及烹調方式，並大致操作，且能參與團隊合作製作料理，並能演練廚房常見意外處理方法。	學生能理解廚房常見設備的使用方法和食材的處理及烹調方式，並簡要操作，且能在指示引導下參與團隊合作製作料理及演練廚房常見意外處理方法。	學生能部分理解廚房常見設備的使用方法和食材的處理及烹調方式，並需在協助下才能操作之，無法完善地參與團隊合作製作料理，亦需在引導幫助下才能演練廚房常見意外處理方法。	未達D級
	評分指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>能完整說出廚房常見設備的使用方法和食材的處理及烹調方式。</li> <li>能正確操作廚房設備和食材處理。</li> <li>能主動參與團隊合作製作料理。</li> <li>能正確演練廚房常見意外處理方法。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>能大致說出廚房常見設備的使用方法和食材的處理及烹調方式。</li> <li>能大致操作廚房設備和食材處理。</li> <li>能參與團隊合作製作料理。</li> <li>能大致演練廚房常見意外處理方法。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>能簡要說出廚房常見設備的使用方法和食材的處理及烹調方式。</li> <li>能簡要操作廚房設備和食材處理。</li> <li>能在指示引導下參與團隊合作製作料理。</li> <li>能在引導下演練廚房常見意外處理方法。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>能部分說出廚房常見設備的使用方法和食材的處理及烹調方式。</li> <li>能在協助下操作廚房設備和食材處理。</li> <li>無法完善地參與團隊合作製作料理。</li> <li>能在協助下演練廚房常見意外處理方法。</li> </ol>	未達D級
評量工具	聆聽、口說、實作、平台闖關、學習單					
分數轉換	95-100	90-94	85-89	80-84	79以下	