

高雄市杉林區杉林國民小學校訂課程

食農走讀「杉林小廚星登場」核心素養導向教學設計

一、教學設計理念說明

(一)教材分析

成為一位優秀的小廚師最後的時刻(以終為始的課程設計)，統整前五年所學，產出小廚星所需能力與成果，六年級教材必須著重以下幾點：

1. 課堂教學：在課堂上說明本學期重點，開始把杉林特色產物轉變成創意菜色，並且想出獨特的菜色名稱，另外觀賞烹飪相關電影影片，激發創意與想像力，製作出有趣、難忘的邀請卡以及相關短影音，且可公布於校網。
2. 戶外活動：透過參訪在地社區，讓社區介紹相關特產產生過程與如何成功行銷，藉由社區的親身經驗來肯定杉林，鼓勵學生可以在現階段運用食農課所學，親自設計創意料理。
3. 烹飪課程：經由一到五年級一連串所學課程，進行創意料理發想、菜單設計、菜名命名等，規劃種種課程，成為小廚星的重要準備！

(二)學生分析

1. 一年級已經學會：飲食文化的禮儀，例如：擺盤、用餐禮儀、飲食文化等，且也搭配農會超市以及便利商店的走讀課程。
2. 二年級已經學會：本校幸福廚房的廚具使用與安全，例如：認識廚具、廚具的使用、食材的處理方式、燒燙傷的處理等，也搭配走讀與實作的課程。
3. 三年級開始，上、下學期規劃一系列配合四季蔬果，讓學生在生活情境中體會四季的變換，產地會有不同的蔬果，希望將跨域的四季食材與實際生活經驗相連結。
4. 四年級開始，上下學期規劃食品安全系列，包含選擇好的食物食品、認識食品安全、食品標籤等，希望對於選擇食物食品與烹飪時，有食品安全保障下，擁有美好的生活與健康的身體。
5. 五年級後，因為已經進入高年級階段，開始著重料理烹飪等實作課程，並且安排相關戶外教學，更進一步展料理技巧、觀察社區。

二、教學活動設計

統整領域	健康與體育、社會領域、藝文領域	設計者	六忠設計團隊
實施年級	六年級下學期	總節數	共18節，720分鐘
單元名稱	杉林小廚星登場		
設計依據			
核心素養			
總綱核心素養		領綱核心素養	
A1身心素質與自我精進 A3規劃執行與創新應變 B1符號運用與溝通表達		健體-E-A3 具備擬定基本的運動與保健計畫及實作能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。 社-E-A1認識自我在團體中的角色，養成良好的態	

B3藝術涵養與美感素養 C2人際關係與團隊合作 C3多元文化與國際理解	度與價值觀，並探索自我的發展。 社-E-B1透過語言、文字及圖像等，理解並解釋人類生活相關資訊，促進與他人溝通。 藝-E-A3 學習規劃藝術活動，豐富生活經驗。 藝-E-B3 善用多元感官，察覺感知藝術與生活的關聯，以豐富美感經驗。
---	---

核心素養呼應說明

本課程讓學生將五年所學的課程，加入創新思考方式，從餐桌禮儀、食物安全與認識、基礎料理方式、認識杉林特產與社區等，進行最終杉林小廚新的養成，並且在畢業前舉辦謝師宴，展現創意菜單、創意料理、謝師宴行銷等成果，希望於畢業前，學生有著基本料理技能、食物認知、轉化變通杉林的食農特產，讓愛在杉林，發光發熱。

概念架構	導引問題
<pre> graph TD A[杉林小廚星登場] --- B[饌食靚睛睛---菜色試煮與修正] A --- C[戶外參訪與參訪整理] A --- D[饌食靚睛睛---小廚星帽子、圍裙加工製作] A --- E[食饌食靚睛睛---小廚星認證、謝師宴] </pre>	1.你知道如何煮好謝師宴菜色嗎？ 2.你可以說出謝師宴要煮的菜單嗎？ 3.你知道謝師宴背後要你們知道的事情嗎？ 4.你知道廚師的專業衣著嗎？ 5.你會設計自己的廚師帽與圍裙加工設計嗎？ 6.你知道日光小林社區發展方面，有什麼特色嗎？

學習重點	學習表現	健康與體育學習領域 1b-Ⅲ-4 了解健康自主管理的原則與方法。 2a-Ⅲ-1 關注健康議題受到個人、家庭、學校與社區等因素的交互作用之影響。 4a-Ⅲ-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 社會領域	學習內容	健康與體育學習領域 Ca-Ⅲ-1 健康環境的交互影響因素。 Ea-Ⅲ-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。 Ea-Ⅲ-1 個人的營養與熱量之需求。 Fa-Ⅲ-3 維持良好人際關係的溝通技巧與策略。
------	------	--	------	--

		2a-Ⅲ-2 關注社會、自然、人文 環境與生活方式的互動關係。 3c-Ⅲ-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。 3c-Ⅲ-2 發揮各人不同的專長，透過分工進行團 隊合作。 3c-Ⅲ-3 主動分擔群體的事務，並與他人合作。 藝文領域： 1-Ⅲ-2 能使用視覺元素和構成要素，探索創作歷程。 1-Ⅲ-6 能學習設計思考，進行創意發想和實作。 視 1-IV-4 能透過議題創作，表達對生活環境及社會文化的理解。		社會領域 Aa-Ⅲ-4 個人可以決定自我發展的特色，並具有參與群體社會發展的權利。 Ab-Ⅲ-3 自然環境、自然災害及經濟活動，和生活空間的使用有關聯性。 藝文領域： 視 E-Ⅲ-3 設計思考與實作。 表 E-Ⅲ-3 動作素材、視覺圖像和聲音效果等整合呈現。 視 E-IV-4 環境藝術、社區藝術。
議題融入	實質內涵	家庭教育： 家 E13 熟悉與家庭生活相關的社區資源。 性別平等教育： 性 E3 覺察性別角色的刻板印象，了解家庭、學校與職業的分工，不應受性別的限制。 品德教育： 品 E3 溝通合作與和諧人際關係。		
	所融入之學習重點	養成良好家庭生活習慣，是促進家庭和樂的重要關鍵，從小培養孩子熟悉家務技巧，參與家務工作，分攤家人辛勞，也能從中賦予孩子家庭向心力與關愛能力。 即將畢業，能懷有感謝師長的心，也能在製作謝師宴的過程中，得到學校要給予學生的特殊意涵。		
與其他領域/科目的連結		健康與體育 透過回想過去所教受之食品課程、家鄉食農特產等，學生在準備謝師宴食，有更多菜色結合，並且運用相關資訊撰寫參訪大綱，最後可以用社區的特產、成功行銷，並且扣住健康食物、健康身體。 社會領域 因謝師宴所需的準備，需要同儕間討論、創意思考、協調、合作，要分配大家所長，分擔不同任務，順利完成謝師宴。 藝術領域 決定好謝師宴的菜色後，對於擺盤的設計；成為小廚星必備的廚師帽與廚師圍裙製作。		
教材來源		杉林區農會資訊網 http://www.sl-fa.org.tw 影音搜尋(料理、電影)		

	youtube 波媽手作。廚師帽diy。(搭配藝文課) https://mamibuy.com.tw/talk/article/53777
教學資源	1. 杉林食農特產。 2. 簡報、手作材料。 3. YouTube影片、線上影片網站。
學習目標	
1.能做出謝師宴設計的創意料理。 2.能說出謝師宴的背後意義。 3.能說出六年來對老師、家人、同學等的感謝的話語。 4.能在參訪前擬出參訪提問綱要。 5.能在參訪後整理出參訪重點。 6.能自己製作廚師帽以及改造工作圍裙。	

教學活動設計			
教學活動內容及實施方式	時間	教學資源	評量
～第1、2、3、4、5 節開始～ 1.準備活動 拿出老師與同學自行準備好的食材。 列出上學期討論決議後的菜單，說明注意事項後，請同學分組烹煮。進行5周試菜，食材須備齊兩周份。 (視時間安排，可進行調課) 2.發展活動 1.分組進行烹煮料理，包含擺盤呈現。 2.烹煮與擺盤完畢後，請老師與同學試吃。 3.蒐集意見，再進行修改，若無修改，可再進行下一道菜的試煮。 3.綜合活動 最後試菜完畢，拍照做紀錄，把正確食譜填寫。 ～第1、2、3、4、5節結束～	10 160 30	謝師宴菜單	分組實作
～第 6、7 節開始～ 1.準備活動 提問：有去過日光社區嗎？ 提問：日光社區目前的發展方向？ 老師簡短介紹，並且撥放日光社區相關影片。 1.日光小林紀錄片 https://www.youtube.com/watch?v=kW-bpUbjSXk	20	紙筆	討論

2.日光小林柴燒年糕 堅持手工傳承美味 2017-01-03 TITV 原視新聞 https://www.youtube.com/watch?v=i0eunmAHm3k 2. 發展活動 1.老師先進行訪問要點分析，訪問須注意的禮節、內容等 2..分組先於網路搜尋日光小林社區相關資訊。 3.提問設計，社區如何發展？轉變過程？農特產運用？ 4.填寫提問單，列出相關問題，重點著重在對於日光小林的特色、發揚日光社區之精神。 3. 綜合活動 確認訪問內容、題目，戶外訪問注意事項。 ～第 6、7 節結束～	50 20	網路資源	
～第 8、9 節開始～ 1、 準備活動 集合，戶外訪問注意事項提醒。 2. 發展活動 1. 聆聽日光小林社區代表(理事長或其他人)介紹社區。 2. 參觀社區、體驗活動。 3..提問與紀錄。 3. 綜合活動 總結提問，感謝社區介紹。 ～第 8、9 節結束～	15 55 10	烹飪 紙筆 網路資源	討論 實作
～第10 節開始～ 1、 準備活動 上周訪問社區的影片 2、 發展活動 討論與整理～學生題問與社區人員的回答 製作訪問的重點整理 3、 綜合活動 總結訪問的重點整理。 ～第 10 節結束～	10 25 5	訪問影片 紙筆摘要	討論 實作
～第11、12、13 節開始～			

1. 準備活動 拿出老師與同學自行準備好的食材。 說明注意事項後, 請同學分組烹煮。 進行3周試菜, 食材須備齊兩周份。 (視時間安排, 可進行調課) 發展活動 1.分組進行烹煮料理, 包含擺盤呈現。 2.烹煮與擺盤完畢後, 請老師與同學試吃。 3.蒐集意見, 再進行修改, 若無修改, 可再進行下一道菜的試煮。 3. 綜合活動 最後試菜完畢, 拍照做紀錄, 把正確食譜填寫。 ～第 11、12、13 節結束～	5 110 5	謝師宴菜單	分組實作
～第 14、15、16 節開始～ 1、 準備活動 準備製作象徵性廚師帽(不織布或帆布)、圍裙裝飾(使用不織布、線等縫在素色圍裙上)。 2、 發展活動 1.製作廚師帽。 不織布+魔鬼氈, 波波媽純手工縫製廚師帽: https://www.kidsplay.com.tw/index.php/mobile/diy/content/1199 2.裝飾圍裙。(搜尋不織布造型裝飾) 5. 綜合活動 完成後, 穿戴展示拍照。 ～第 14、15、16 節結束～	10 100 10	圍裙 不織布 手作材料 工具	實作

～第 17 節開始～ 1、 準備活動 準備杉林小廚星認證證書、廚師帽與圍裙穿戴。 2、 發展活動 1.進行小除星的考驗, 提問作答10題、食材簡易料理(看要什麼里程碑, 如:煎一顆完美荷包蛋、瓜類去皮、切煮等) 3、 綜合活動 達成目標者, 頒發杉林小廚星證書。 ～第 17 節結束～	5 30 5	烹飪器材 食材 白板/筆	實作
～第 18 節開始～ 1、 準備活動 準備謝師宴材料、器具、食譜。 2、 發展活動 1.分組烹煮謝師宴菜色、擺盤、裝飾布置等。 (一節課時間不夠, 視每年謝師宴日期與時間進行本堂課的調整) 3. 綜合活動 完成謝師宴, 感謝師長、同學等六年的陪伴。 ～第 18 節結束～	5 30 5	烹飪器材 食材	實作

評量標準與評分指引

學習目標		1.能做出謝師宴設計的創意料理。 2.能說出謝師宴的背後意義。 3.能說出六年來對老師、家人、同學等的感謝的話語。 4.能在參訪前擬出參訪提問綱要。 5.能在參訪後整理出參訪重點。 6.能自己製作廚師帽以及改造工作圍裙。				
學習表現		能在畢業前將之前所學之食農課程融會貫通，並在謝師宴前、中、後展現小廚星該具備的技能與知識。				
評量標準						
主題		A 優秀	B 良好	C 基礎	D 不足	E 落後
杉林小廚星登場	表現描述	能完整說出謝師宴最後決議菜單；能自行操作製作廚師帽與圍裙裝飾品；能自行操作戶外參訪訪問內容、訪問後心得整理；能完整說出謝師宴需要感謝的對象與內容。	能簡要的說出謝師宴最後決議菜單；能學習在引導下製作廚師帽與圍裙裝飾品；能學習在引導下戶外參訪訪問內容、訪問後心得整理；能簡要的說出謝師宴需要感謝的對象與內容。	能大致說出謝師宴最後決議菜單；在老師或同學的協助下製作廚師帽與圍裙裝飾品；在老師或同學的協助下戶外參訪訪問內容、訪問後心得整理；能大致說出謝師宴需要感謝的對象與內容。	在老師或同學的協助下，能說出謝師宴最後決議菜單，能大致參與製作廚師帽與圍裙裝飾品，能大致參與戶外參訪訪問內容、訪問後心得整理；在他人的協助下，說出謝師宴需要感謝的對象與內容。	未達D級

評 分 指 引	1.能完整說出謝師宴最後決議菜單。 2.能主動利用工具進行戶外參訪訪問內容、訪問後心得整理。 3.能主動利用手作工具與材料製作廚師帽與圍裙裝飾品。 4.能完整說出謝師宴需要感謝的對象與內容。	1.能簡要的說出謝師宴最後決議菜單。 2.能學習利用工具進行戶外參訪訪問內容、訪問後心得整理。 3.能學習利用手作工具與材料製作廚師帽與圍裙裝飾品。 4.能簡要的說出謝師宴需要感謝的對象與內容。	1.能大致說出謝師宴最後決議菜單。 2.能在老師或同學的協助下，用工具進行戶外參訪訪問內容、訪問後心得整理。 3.能在老師或同學的協助下，參與製作廚師帽與圍裙裝飾品。 4.能大致說出謝師宴需要感謝的對象與內容。	1. 在他人的協助下，能說出部分的謝師宴最後決議菜單。 2.能在他人的協助下，大致參與戶外參訪訪問內容、訪問後心得整理。 3.能在他人的協助下，大致參與製作廚師帽與圍裙裝飾品。 4.在他人的協助下，能說出部分謝師宴需要感謝的對象與內容。	未達D級
分數轉換	100-90	89-80	79-70	69-60	未達60