

領域/科目	彈性課程	設計者	施倩雯
實施年級	四年級	總節數	共 1 節
上課日期	110 年 1 月 12 日		
單元名稱	美味的一堂課 --- 延伸活動 (配合康軒四上國語第八課)		

#### 設計依據

學習重點	學習表現	2-II-1 用清晰語音、適當語速和音量說話。 6-II-4 書寫記敘、應用、說明事物的作品。	核心素養	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A3 規劃執行與創新應變 國-E-A3 運用國語文充實生活經驗，學習有步驟的規劃活動和解決問題，並探索多元知能，培養創新精神，以增進生活適應力。</li> <li>• B2 科技資訊與媒體素養 國-E-B2 理解網際網路和資訊科技對學習的重要性，藉以擴展語文學習的範疇，並培養審慎使用各類資訊的能力。</li> </ul>
	學習內容	Bc-II-2 描述、列舉、因果等寫作手法。 Be-II-1 在生活應用方面，以日記、海報的格式與寫作方法為主。		
融入議題與其實質內涵		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 家政教育 1-2-4 察覺食物在烹調、貯存及加工等情況下的變化。 1-2-5 製作簡易餐點。</li> </ul>		
教材來源		康軒四上國語課本		
教學設備/資源		PPT、電腦、投影設備、實體食譜、youtube 料理教學影片 (聖凱師) <a href="https://youtu.be/h0aDdUc6TxU">https://youtu.be/h0aDdUc6TxU</a>		

#### 學習目標

- 認知：
  1. 能閱讀食譜，並能了解相關知識。
  2. 能知道記敘文的寫作形式。
- 技能：
  1. 能運用口語來表達文章。
  2. 能知道用記敘文敘寫事情的情境與感想的方法。
- 情意：
  1. 能藉著觀看影片，了解進行料理各步驟，訓練觀察力。
  2. 能藉由親子共同料理，培養更親密的家族情感。

#### 教學活動設計

教學活動內容及實施方式	時間	備註
壹、 <u>課堂準備</u> ： 看完課文後，學生了解完成一道料理製作需要許多步驟，學生要化身為大廚，想像自己要製作一份食譜，該如何介紹。老師準備料理教學影片、食譜，引導學生觀察，了解如何安排呈現順序，最後完成一份食譜小書或食譜教學短片。		
貳、引起動機：觀看食譜教學影片		

<p><b>【引導問題】</b></p> <p>一、教師準備影片約 3-5 分鐘，讓學生觀看，並引導學生注意影片的拍攝手法方式。（影片：蘋果西打滷肉飯）</p>	5 分	能專心觀賞影片
<p>二、相關提問</p> <p>1. 影片一開頭要先介紹什麼？（料理名稱、所需食材、調味料）</p> <p>2. 怎樣的標題才會吸引人？（用特殊食材如蘋果西打、新手也能做的料理、三分鐘就能做好）</p> <p>2. 影片中的廚師講話時，是在提示觀眾哪些事？（火要開多大、何時放食料、配料要加多少。）</p>	15 分	能以清晰的口語回答提問
<p>3. 廚師在煮的時候，教了哪些小技巧？（轉大小火、要怎麼炒才會香）</p> <p>4. 最後料理完成之後，試吃時會怎麼形容這道料理？（色、香、味、口感）</p>	15 分	
<p>三、老師發下市售食譜書，學生閱讀之後，共同討論整理出一份完整的食譜應該要說明哪些要點，並進行分享歸納，將內容要點記錄下來。</p>	5 分	能夠發表所調查的結果，並歸納整理出答案
<p><u>叁、總結活動：</u></p> <p>了解做菜的程序之後，讓學生利用寒假與家人共同合作完成一道料理，並將過程錄影，製作成一個三分鐘內的食譜影片；或以照片及文字形式，將製作過程製成一份食譜，開學後進行分享。</p>		