| 主題/單元名稱 | | 一元一次方程式的應用問題 | 設計者 | | 廖慧玲 | | | | |
|-----------------|------|---|--------|----------------------------------|---------|--------|----------------------|--|--|
| 實施年級 | | 一年級 | 節數 | | 1節課 | | | | |
| 實施類別 | | 數學領域融入生涯發展教育 | 課程實施時間 | | 112/01/ | /10 第(| 6節 | | |
| | 核心素養 | 數-J-A2 具備有理數、根式、坐標 系之運作能力,並能以符 號代表數或幾何物件,執 行運算與推論,在生活情 境或可理解的想像情境 中,分析本質以解決問 題。 | 議題 | 學習主題 | 涯J6 建. | 立對於未 | 來生涯的願景。 | | |
| | | | | 實質內涵 | | | 战的故事,引發學 的興趣能力,並思 | | |
| 領域/ 學習 重點 | 學習表現 | a-IV-2 理解一元一次方程式及其解的意義,能以等量公理 解的意義,能以等量公理 與移項法則求解和驗算, 並能運用到日常生活的情 境解決問題。 | | | - | | 字的職業。 | | |
| | 學習內容 | A-7-3 一元一次方程式的解法與應 用:等量公理;移項法則; 驗算;應用問題。 | | | | | | | |
| 學 | 習目標 | 1. 能分析應用題所給的條件,利用2. 能了解自己的興趣能力,並思考 | | 這些條件列出一元一次方程式後解題。 自己未來想從事的職業。 | | | | | |
| 扒子貝 伽 | | 1. 粉筆 2. 黑板 3. 活動單 4. 智能黑板 | | | | | | | |
| 學習活動設計 | | | | | | | | | |
| 學習活動內容及實施方式 | | | | | | 時間 | 備註 | | |

| 一、準備活動:1. 學生每人一份活動單。 | | |
|--|-----|------------------------------|
| 二、 發展活動: 1. 引起動機:以國際名廚江振誠代言產品影片引起動機。 | 2' | |
| 2. 教師提問:同學們請說說看如何解一元一次方程式的應用問題? | | 能嘗試說出如何 解題。 |
| 3. 教師講解應用問題之解題流程,並輔以國際名廚學習單為例說明。 | | 能仔細聽講並了 解解題過程。 |
| 4. 學生根據國際名廚活動單,完成列式並解出國際名廚江振誠今年幾歲。 教師觀察學生解題過程中有無困難。 | 10' | 能了解題意並利 用解題流程找出 答案。 |
| 5. 結束後,請學生上台演算。 | 5' | 能正確算出解答。 |
| 6. 請各位同學想一想,自己的興趣能力為何?並思考自己未來想從事的職業是甚麼? | 8' | 能自我檢視及反 思。 |
| 7.分享及討論上述問題。 | | 能分享自己的想 法並能與他人討 論各自想法。 |
| 三、 綜合活動 1. 回家作業:請學生回家完成學習單上的問題。 | 2' | 能明白老師的說 明 |
| (本節結束) | | |

國際名廚

江振誠

20230110

班級 座號 姓名

今年歲數的 $\frac{1}{3}$ 倍少1歲時,立志當廚師

_

又過了今年歲數的 $\frac{1}{12}$ 倍多1年時,成為當時最年輕的主廚



再過1年去南法學廚藝,經過5年的磨練過後,晉升為法國米其林三星餐廳行政主廚



又再過今年歲數的 $\frac{1}{8}$ 倍少 1 年時, $\frac{\text{Discovery}}{\text{Discovery}}$ 頻道選他為「亞洲 10 大最佳青年主廚」且這年他結婚了



婚後隔年,被《時代》雜誌兩度讚譽是「印度洋上最偉大的廚師」,並獲選為「全球最佳 150 位名廚」



又過了今年歲數的¹倍年時,創立 Octaphilosophy「八角哲學」,開設自己的餐廳(Restaurant ANDRE)



再過2年,回台發表新自傳書《初心》



又再過今年歲數的 $\frac{1}{16}$ 倍年時,這年他 ①發表新書《Octaphilosophy $^{\text{IM}}$ 「八角哲學」》。② \underline{sm} 加坡米其林指

南第一次評鑑,所創辦的「Restaurant ANDRÉ」獲評二星,為臺灣首位獲評<u>米其林指南</u>二星餐廳創辦人。 ③獲選為中華民國第五十四屆十大傑出青年之一,為「基層勞教」類當選人。



之後到今年,這7年間,他把重心放回台灣,除經營餐廳,餐飲教育、跨領域合作都是他進行的重點

問題 1: 國際名廚江振誠他今年幾歲?

問題 2:看了國際名廚江振誠的故事後,想想你自己,對什麼事感興趣?覺得自己在哪方面表現比較好?未來想從事什麼職業?

回家作業

名廚江振誠的故事

- 1. 幾歲時?立志當廚師。
- 2. 幾歲時?成為當時最年輕的主廚。
- 3. 幾歲時?晉升為法國米其林三星餐廳行政主廚。
- 4. 幾歲時?Discovery 頻道選他為「亞洲 10 大最佳青年主廚」且這年他結婚了。
- 5. 幾歲時?被《時代》雜誌兩度讚譽是「印度洋上最偉大的廚師」,並獲選為「全球最佳 150 位名 廚」
- 6. 幾歲時?創立 Octaphilosophy「八角哲學」,開設自己的餐廳(Restaurant ANDRE)
- 7. 幾歲時?回台發表新自傳書《初心》
- 8. 幾歲時?① 發表新書《Octaphilosophy™「八角哲學」》。②新加坡米其林指南第一次評鑑,所創辦的「Restaurant ANDRÉ」獲評二星,為臺灣首位獲評米其林指南二星餐廳創辦人。