

彰化縣中正國小素養導向教案撰寫示例

一、課程設計原則與教學理念說明

近年來，食安問題層出不窮，我國對於食品的健康日益重視，本節是透過課程的設計讓學生體驗與實踐完成手作蔥油餅，也希望學生能在活動中學會珍惜、惜福、感恩。

二、主題說明

領域/科目	彈性課程		設計者	謝鴻達
實施年級	六年級		總節數	1
主題名稱	手作蔥油餅教學			
設計依據				
學習重點	學習表現	3d-II-3 將問題解決的過程與結果，進行報告分享。		
	學習內容	B-I-3 環境的探索與愛護。 D-I-4 共同工作並相互協助。 F-I-4 對自己做事方法或策略的省思與改善。		
核心素養	總綱領綱	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-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。		
議題融入	實質內涵	人 E3 了解每個人需求的不同，並討論與遵守團體的規則。 人 E5 欣賞、包容個別差異並尊重自己與他人的權利。 品 E3 溝通合作與和諧人際關係。		
	所融入之單元	無		
與其他領域/科目的連結	無			
教材來源	自編教材、網路資料			
教學設備/資源	自編教材、網路資料			
各單元學習重點與學習目標				
單元名稱	學習重點		學習目標	
手作蔥油餅	學習表現	3d-II-3 將問題解決的過程與結果，進行報告分享。		1.能與他人完成手作蔥油餅。 2.樂於與人互動，並與團隊成員合作之素養。
	學習內容	B-I-3 環境的探索與愛護。 D-I-4 共同工作並相互協助。 F-I-4 對自己做事方法或策略的省思與改善。		

三、教學單元活動設計

教學單元活動設計			
單元名稱	手作蔥油餅	第一節	40 分鐘
主要設計者	謝鴻達		
學習目標	1.能與他人完成手作蔥油餅 2.樂於與人互動，並與團隊成員合作之素養。		
學習表現	3d-II-3 將問題解決的過程與結果，進行報告分享。		
學習內容	B-I-3 環境的探索與愛護。 D-I-4 共同工作並相互協助。 F-I-4 對自己做事方法或策略的省思與改善。		

領綱核心素養	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-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。	
核心素養呼應說明	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-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。	
議題融入說明		
第一節：教學活動內容及實施方式		備註
<p>壹、準備活動</p> <p>一、教師準備:教學影片、鍋子、蔥、中筋麵粉 300 公克、蔥、蛋、鹽巴、沙拉油、水、韭菜。</p> <p>二、學生準備:鍋子、蔥、中筋麵粉 300 公克、蔥、蛋、鹽巴、沙拉油、水。</p>		6 口頭評量
<p>引起動機</p> <p>教師提問:「各位同學好，有吃過台灣美食小吃—蔥油餅?」</p> <p>學生回:「有!我非常喜歡吃。」</p> <p>教師撥放影片—『疫』想天開校長才藝班開課囉!第 14 堂糊糊塗塗衝一波!</p> <p>教師提問:「各位同學，看完影片我們來準備大展身手了嗎?」</p>		
<p>貳、發展活動</p> <p>步驟一 將 300 公克麵粉加入水。先稍微拌開後，再加入水均勻攪拌。 (攪拌至沒有結塊，麵粉會呈現糊狀)</p> <p>步驟二 攪拌好的麵糊，用保鮮膜封住，靜置 30 分鐘。</p> <p>步驟三 將青蔥洗好、切碎備用(貼心提醒!小心使用刀子)。</p> <p>步驟四 將蔥花放入麵糊，再來攪拌!</p> <p>步驟五 先熱鍋，倒入油，用鍋勺將麵糊加入鍋中。</p> <p>步驟六 煎至兩面焦黃，就大功告成。</p>		28 實作評量
<p>參、綜合活動</p> <p>每組派一位學生到台上分享。</p>		6 口頭評量
試教成果或教學提醒	(非必要項目)	
參考資料	(若有請列出)	
附錄		