

<b>主題/單元名稱</b>		一元一次方程式的應用問題	<b>設計者</b>	廖慧玲	
<b>實施年級</b>		一年級	<b>節數</b>	1節課	
<b>實施類別</b>		數學領域融入生涯發展教育	<b>課程實施時間</b>	112/01/10 第6節	
<b>領域/ 學習 重點</b>	<b>核心素養</b>	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。	<b>議題</b>	<b>學習主題</b>	涯J6 建立對於未來生涯的願景。
	<b>學習表現</b>	a-IV-2 理解一元一次方程式及其解的意義，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。		<b>實質內涵</b>	以國際名廚江振誠的故事，引發學生自我檢視自己的興趣能力，並思考自己未來想從事的職業。
	<b>學習內容</b>	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。			
<b>學習目標</b>		1. 能分析應用題所給的條件，利用這些條件列出一元一次方程式後解題。 2. 能了解自己的興趣能力，並思考自己未來想從事的職業。			
<b>教學資源</b>		1. 粉筆 2. 黑板 3. 活動單 4. 智能黑板			
<b>學習活動設計</b>					
<b>學習活動內容及實施方式</b>				<b>時間</b>	<b>備註</b>

<p><b>一、準備活動：</b> 1. 學生每人一份活動單。</p> <p><b>二、發展活動：</b> 1. 引起動機：以國際名廚江振誠代言產品影片引起動機。</p> <p>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？</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>5. 結束後，請學生上台演算。</p> <p>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？</p> <p>7. 分享及討論上述問題。</p> <p><b>三、綜合活動</b> 1. 回家作業：請學生回家完成學習單上的問題。</p> <p style="text-align: center;">(本節結束)</p>	<p>2'</p> <p>5'</p> <p>5'</p> <p>10'</p> <p>5'</p> <p>8'</p> <p>8'</p> <p>2'</p>	<p>能嘗試說出如何解題。</p> <p>能仔細聽講並了解解題過程。</p> <p>能了解題意並利用解題流程找出答案。</p> <p>能正確算出解答。</p> <p>能自我檢視及反思。</p> <p>能分享自己的想法並能與他人討論各自想法。</p> <p>能明白老師的說明</p>
---	--	--

# 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，[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 $\frac{1}{12}$ 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™「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。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

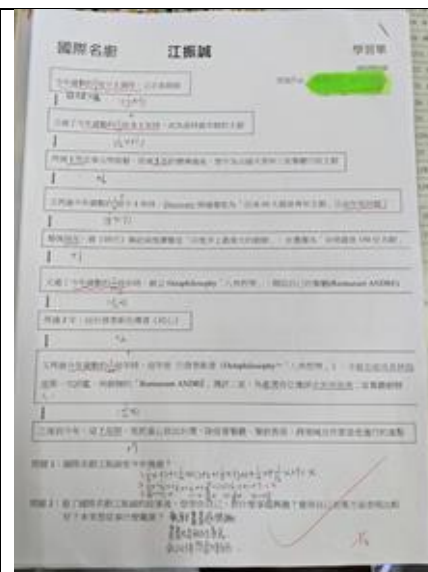
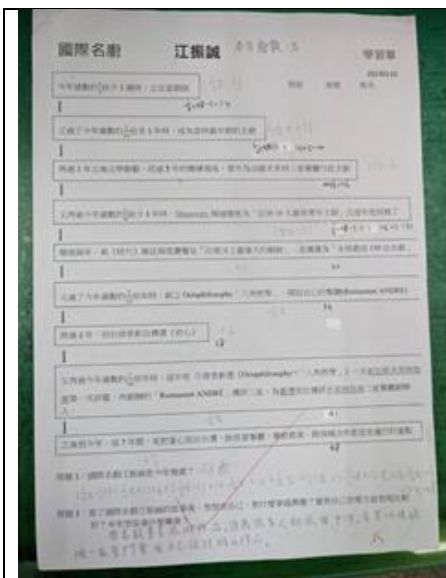
問題 1：國際名廚江振誠他今年幾歲？

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

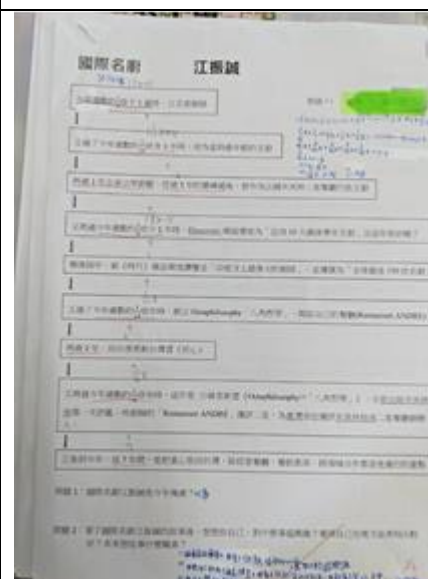
### 名廚江振誠的故事

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。



學生學習單 1

學生學習單 2



學生學習單 3

學生學習單 4