

國小國語領域第七冊(四上)第七課 美味的一堂課

(健康餐盤)

單元名稱		第七課美味的一堂課(健康餐盤)		總節數	共五節，200 分鐘
設計依據					
學習重點	學習表現	1-Ⅱ-1 聆聽時能讓對方充分表達意見。 2-Ⅱ-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。 4-Ⅱ-2 利用共同部件，擴充識字量。 5-Ⅱ-5 認識記敘、抒情、說明及應用文本的特徵。 6-Ⅱ-2 培養感受力、想像力等寫作基本能力。		領域核心素養	國-E-A3 運用國語文充實生活經驗，學習有步驟的規畫活動和解決問題，並探索多元知能，培養創新精神，以增進生活適應力。 國-E-B1 理解與運用國語文在日常生活學習體察他人的感受，並給予適當的回應，以達成溝通及互動的目標。 國-E-C3 閱讀各類文本，培養理解與關心本土及國際事務的基本素養，以認同自我文化，並能包容、尊重與欣賞多元文化。
	學習內容	Ab-Ⅱ-3 常用字部首及部件的表音及表義功能。 Ac-Ⅱ-2 各種基本句型。 Ba-Ⅱ-1 記敘文本的結構。 Cc-Ⅱ-1 各類文本中的藝術、信仰、思想等文化內涵。			
核心素養呼應說明		尊重與欣賞世界各地的飲食文化，並用心感受生活中的美好滋味。			
議題融入	實質內涵	【多元文化教育】 多E6 了解各文化間的多樣性與差異性。			
	所融入之學習重點	將帶領孩子藉由飲食文學來認識多元的文化，除了激發孩子的好奇與想像外，更教導孩子包容與尊重不同的文化。			
與其他領域/科目的連結		1. 本課可與〔康軒版〕進行教學整合。 2. 本課可與聯合國永續發展目標 2「消除飢餓」進行教學整合。			
摘要		巧文姐姐來班上分享旅行時的美食經驗，她介紹了不同國家的美食，包括 <u>印度</u> 的甩餅、美味的 <u>義大利麵</u> 。最後， <u>巧文</u> 姐姐還帶著我們動手做 <u>日本壽司</u> ，讓大家享受了「美味的一堂課」。			
學習目標		1. 根據課文的提問表述自我的經驗與想法。 2. 熟悉本課的生字詞語，歸納「昔」偏旁生字的形、音、義。 3. 了解嘆詞的意義與應用的方式。 4. 了解「沒想到……竟然……」的轉折複句結構與用法。5. 運用感官摹寫及動作分解進行文章的描寫。			
教材來源		康軒版國語第七冊課本			
教學設備/		國語第七冊電子教科書。			

資源			
教學活動內容及實施方式		時間	教學評量/備註
【第四節】 活動1 自己動手做美食 一、教師提問，引導學生找到各組想分享的米食料理，指導學生從平時吃過、看過、做過的米食料理，並配合健康課六大營養素的概念。 (一)先複習六大營養素的內容。 (二)兩組分別提出想做的料理，並找出作法。分析料理內容是否包括六大營養素？如果有不足的地方，該如何做調整？ (三)最後由兩組各自先發表料理名稱、內容及營養成分。並分配工作、食材及用具。		40 分鐘	1. 參與討論 2. 尋找資料 3. 與同儕分工合作的態度
【第五節】 進行米食料理製作 甲組:壽司 6號、3號、4號、5號 乙組:豪華炒飯 1號、2號、7號、8號		80 分鐘	
【第六節】 活動2 分享並檢討此次活動。 一、甲組同學對乙組做出的料理做出料理的評鑑(色、香、味、營養成分)。 二、老師分享當天活動照片並做出總結。		40 分鐘	各組上台發表 1. 針對料理說出優缺點 2. 根據六大營養素說出意見
活動3 寫作教學:快樂的晚餐時光 一、評量重點:寫出流暢文章內容。 二、教學引導 (一)口頭分享每個人的晚餐時光。 (二)學生寫出文章。			
教學提醒	配合第四節活動二「認識轉折複句」		
網站資源	1. 《米其林指南》教室系列:入門級印度麵餅九大類 https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/article/dining-out/indianbread-tpe 2. 義大利麵相關知識 JIBAO - 洞悉教材的趨勢 https://jibaoviewer.com/project/57ad758833ebd5654d30271c 3. 壽司歷史與料理風格的介紹 - 日本食遊 https://www.foodsjapan.jp/feature28		
關鍵字	異國美食、 <u>印度</u> 甩餅、 <u>義大利</u> 麵、 <u>日本</u> 壽司		

112 學年度彰化縣育華國小教師專業發展實踐方案

表 2-1、觀察紀錄表

回饋人員	許惠閔 鄧郁臻	任教 年級	三年級 四年級	任教領域/ 科目	社會		
授課教師	洪千惠	任教 年級	四年級	任教領域/ 科目	國語		
教學單元	第七課 美味的一堂課	教學節次	共 4 節 本次教學為第六節				
教學觀察/公開授課 日期及時間	112 年 12 月 29 日	地點	四忠教室				
層面	指標與檢核重點	事實摘要敘述 (可包含教師教學行為、 學生學習表現、師生互動 與學生同儕互動之情形)			評量 (請勾選)		
				優 良	滿 意	待 成 長	
A 課 程 設 計 與 教 學	A-2 掌握教材內容，實施教學活動，促進學生學習。				✓		
	A-2-1 有效連結學生的新舊知能或生活經驗， 引發與維持學生學習動機。	A-2-1 食材與營養成分分類，實際烹飪體驗，讓學生培養生活自理能力。					
	A-2-2 清晰呈現教材內容，協助學生習得重要 概念、原則或技能。	A-2-2 學生報告後，老師幫忙統整。					
	A-2-3 提供適當的練習或活動，以理解或熟練 學習內容。	A-2-3 照片回顧讓全班好像又回到當天情景。					
	A-2-4 完成每個學習活動後，適時歸納或總結 學習重點。						
	A-3 運用適切教學策略與溝通技巧，幫助學生學習。				✓		
	A-3-1 運用適切的教學方法，引導學生思考、 討論或實作。	A-3-1 老師會適時的提問，讓學生能思考。例如：醬油怎麼倒不會太多？ 學生答：可以用瓶蓋等測量方法。 引發學生思考解決方法，集思廣益。					
	A-3-2 教學活動中融入學習策略的指導。						
	A-3-3 運用口語、非口語、教室走動等溝通技巧，幫助學生學習。						

	A-4 運用多元評量方式評估學生能力，提供學習回饋並調整教學。	√		
	A-4-1 運用多元評量方式，評估學生學習成效。	A-4-1 壽司料太多，老師透過學生報告給予當天實作後的建議。		
	A-4-2 分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。			
	A-4-3 根據評量結果，調整教學。			
	A-4-4 運用評量結果，規劃實施充實或補強性課程。(選用)			
一、教與學之優點特色： 實作體驗烹飪樂趣，讓學生結合健康刻營養成分分類、份量等知識，經過實記烹煮，從分組、分配食材、當日料理等分工等過程，可以感受到學生意猶未盡，津津樂道，留下深刻印象。				
二、教與學代調整或精進之處： 實作過程若能有其它師長協同，或能協助老師記錄學生互動、食材料理成品擺盤等。有助本節課更實際看到學生步驟、成長過程等成效。				
三、回饋人員： 讀萬卷書不如行萬里路，讓學生在安全的情境下體驗生活實用技能，相當難得的課程安排。				



