

嘉義縣 108 學年度食農教育教案-口面庄的應菜味

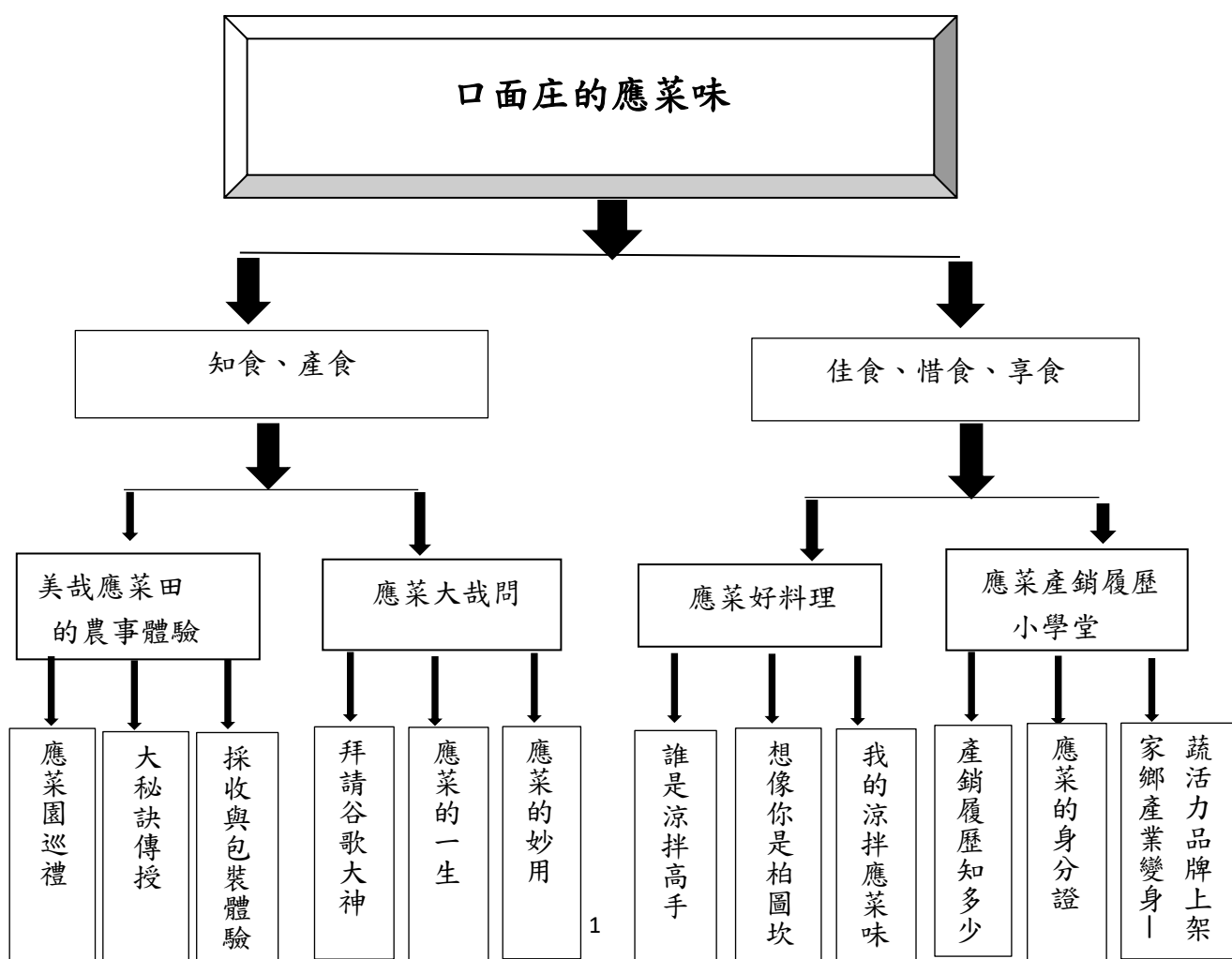
壹、課程理念:

一、應菜(空心菜)一向是口面庄(社區)夏天的主要經濟作物，食物就在身邊，小朋友經常吃到可口又營養的應菜料理，但是對應菜的了解知多少呢？藉由介紹新港鄉農會合作的無毒應菜網室栽種，讓學生跟著教學者亦步亦趨，走進社區去體認感受耕種的環境生態，認識當季農作物，並且下田去體驗一下農作勞動，親近土地，發現自然生態奇趣。

二、在大小餐廳林立的現代，小朋友平日較無機會親自體驗應菜料理的過程，蔬菜涼拌是小朋友可以學習的家事，動手作開胃的應菜涼拌料理的活動設計，希望小朋友在家裡可以做個料理小幫手，活用生活技能，引發小朋友對廚藝的興趣。同時當思每一口食物得之不易。

三、應菜又稱國民菜，農民常面對菜金菜土的狀況。生產履歷代表著包括生產者、農會和消費者，都能為守護農產的健康而堅持。尤其透過產銷履歷的推動，讓農民的生產過程更透明，也保障了農民的收入。希望將產銷履歷的觀念從小深度紮根，讓學童從課堂中瞭解從農場到餐桌的安心系統，進而體驗新的飲食生活。

貳、課程架構:



參、教學方法

單元名稱	美哉應菜田的農事體驗	應菜大哉問	應菜好料理	應菜產銷履歷小學堂
教學方法	1. 實地參觀教學 2. 講述教學 3. 示範教學 4. 實作體驗	1. 資訊科技融入 2. 分組合作教學 3. 發表教學法 4. 問題解決教學	1. 啟思教學 (含影片觀賞) 2. 示範教學 3. 分組合作教學 4. 實作體驗	1. 討論教學法 2. 資訊科技融入 3. 問題解決教學 4. 實作體驗

肆、評量方式

單元名稱	美哉應菜田的農事體驗	應菜大哉問	應菜好料理	應菜產銷履歷小學堂
評量方式	聆聽 活動參與度 實作評量 學習單 -應菜田巡禮	口語表達 分組合作 故事地圖 -應菜的一生 學習單 -料理小達人	聆聽與發表 活動參與度 實作評量 學習單 -料理鼠王 -想像我是柏圖坎	口語表達 分組合作 故事地圖 -應菜的身分證 學生自評表
SBASA 評量標準應用—“口面庄的應菜味” 評量標準（見附錄一）				

伍、教學活動

領域/科目	社會、健康與體育		
實施年級	四年級		
主題名稱	口面庄的應菜味		
一、設計依據			
學習重點	學習表現	2a-II -2 表達對居住地方社會事物與環境的關懷。 2c-II -1 省思個人的生活習慣與在群體中的角色扮演，尊重人我差異，避免對他人產生偏見。	

		<p>3b-II -1 透過適當的管道蒐集與學習主題相關的資料，並判讀其正確性。</p> <p>3c-II -1 聆聽他人的意見，並表達自己的看法。</p> <p>3c-II -2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p> <p>3d-II -1 探究問題發生的原因與影響，並尋求解決問題的可能做法。</p> <p>3d-II -2 評估與選擇可能的做法，嘗試解決問題。</p> <p>3d-II -3 將問題解決的過程與結果，進行報告分享或實作展演。</p> <p>1a-II -2 了解促進健康生活的方法。</p> <p>3b-II -3 運用基本的生活技能，因應不同的生活情境。</p>
	學習內容	<p>Ab-II -2 居民的生活方式與空間利用，和其居住地方的自然、人文環境相互影響。</p> <p>Ab-II -2 自然環境會影響經濟的發展，經濟的發展也會改變自然環境。</p> <p>Ad-II -1 個人透過參與各行各業的經濟活動，與他人形成分工合作的關係。</p> <p>Ae-II -1 人類為了解決生活需求或滿足好奇心，進行科學和技術的研發，從而改變自然環境與人們的生活。</p> <p>Db-II -2 性別角色刻板現象並與不同性別者之良好互動。</p> <p>Ea-II -1 食物與營養的種類和需求。</p> <p>Eb-II -1 健康安全消費的訊息與方法。</p>
核心素養	總綱	<p>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。</p> <p>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</p> <p>E-B2 具備科技與資訊應用的基本素養，並理解各類媒體內容的意義與影響。</p>
	領綱	<p>社-E-A2</p> <p>敏覺居住地方的社會、自然與人文環境變遷，關注生活問題及其影響，並思考解決方法。</p> <p>社-E-C1</p> <p>培養良好的生活習慣，理解並遵守社會規範，參與公共事務，養成社會責任感，尊重並維護自己和他人的人權，關懷自然環境與活動，關懷自然生態與人類永續發展，而展現知善、樂善與行善的品德。</p>


		<p>健體-E-B2</p> <p>具備應用體育與健康相關科技及資訊的基本素養，並理解各類媒體刊載、報導有關體育與健康內容的意義與影響。</p> <p>健體-E-C2</p> <p>具備同理他人感受，在體育活動和健康生活中樂於與人互動、公平競爭，並與團隊成員合作，促進身心健康。</p>
議題融入	實質內涵	<p>性 A1 尊重多元的生理性別、性別氣質、性傾向與性別認同，以促進性別的自我了解，發展不受性別限制之自我潛能。</p> <p>環 A3 能經由規劃及執行有效的環境行動，發展多元專業之能力，充實生活經驗，發揮創新精神，增進個人的彈性適應力。</p> <p>環 C1 能主動關注與環境相關的公共議題，並積極參與相關的社會活動，關懷自然生態與人類永續發展。</p> <p>環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡、與完整性。</p> <p>資 E10 了解資訊科技於日常生活之重要性。</p> <p>家政教育:瞭解日常飲食、衣著、生活管理、家庭生活的實際活動，充實日常生活所需的基本知能。加強對周遭生活的關懷，促進自己、他人及環境間的和諧關係。</p>
	所融入之單元	<p>性別特質與性別認同多樣性的尊重</p> <p>環境倫理</p> <p>資訊科技的使用態度</p> <p>人與食物、安全生活</p>
與其他領域/科目的連結	<p>自然、藝術與人文</p> <p>綜合活動</p>	
教材來源	自編教材	
教學設備/資源	<p>教學資源：溫室應菜園、包裝袋、布幕、投影機、電腦、黑板、海報。</p> <p>教學媒體：【產銷履歷農產品資訊網】、【COOKPAD 料理網站 https://cookpad.com/tw/】、【台灣世界展望會官網】、【LearnMode 學習吧 翰林出版三下第一單元小園丁學種菜】、學習單。</p> <p>教學教具:電鍋、料理剪刀、盤子、夾子、碗、隔熱手套、涼拌食材。</p>	

二、各單元學習重點與學習目標

單元名稱	學習重點		學習目標
壹、美哉應菜田的農事體驗	學習表現	2a-Ⅱ -2 表達對居住地方社會事物與環境的關懷。 3c-Ⅱ -2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。	(一) 觀察並欣賞應菜田的自然與人文風光。 (二) 初步了解栽種應菜的知識與技能並進行採收和包裝體驗。 (三) 體驗農人耕種的辛勞，養成愛物惜物的心。
	學習內容	Ab-Ⅱ -2 居民的生活方式與空間利用，和其居住地方的自然、人文環境相互影響。 Ad-Ⅱ -1 個人透過參與各行各業的經濟活動，與他人形成分工合作的關係。	
貳、應菜大哉問	學習表現	3b-Ⅱ -1 透過適當的管道蒐集與學習主題相關的資料，並判讀其正確性。 3c-Ⅱ -1 聆聽他人的意見，並表達自己的看法。 1a-Ⅱ -2 了解促進健康生活的方法。	(一) 應用網路搜尋並整理應菜播種、病蟲害與雜草的防治與管理，了解落葉堆肥、施肥管理。 (二) 應用網路搜尋並整理應菜的主主要營養素及功能，同時找出簡易可行的應菜料理。
	學習內容	Ab-Ⅱ -2 自然環境會影響經濟的發展，經濟的發展也會改變自然環境。 Ea-Ⅱ -1 食物與營養的種類和需求。	
參、應菜好料理	學習表現	3c-Ⅱ -1 聆聽他人的意見，並表達自己的看法。 3c-Ⅱ -2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。	(一) 學會青菜涼拌的方法並製作應菜涼拌的料理。 (二) 培養對好的食材的味道記憶。
	學習內容	Db-Ⅱ -2 性別角色刻板現象並與不同性別者之良好互動。 3-1-1 食材的適當料理方式	

		4-1-1 珍惜食物 4-1-2 關懷與感恩	
肆、應菜產銷履歷 小學堂	學習表現	3d-II -1 探究問題發生的原因與影響，並尋求解決問題的可能做法。 3d-II -2 評估與選擇可能的做法，嘗試解決問題。 3d-II -3 將問題解決的過程與結果，進行報告分享或實作展演。	(一)應用網路搜尋並了解產銷履歷的重要性及成功翻轉產業銷路的範例。 (二)能以產銷履歷來分辨食物的來源和安全性，學會選購安全的食材與食品。
	學習內容	Ae-II -1 人類為了解決生活需求或滿足好奇心，進行科學和技術的研發，從而改變自然環境與人們的生活。 Eb-II -1 健康安全消費的訊息與方法。	

三、教學單元活動設計			
單元名稱	第參單元 應菜好料理	時間	80 分鐘
學習目標	一、學會青菜涼拌的方法並製作應菜涼拌的料理。 二、培養對好的食材的味道記憶。		
學習表現	3c-II -1 聆聽他人的意見，並表達自己的看法。 3c-II -2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。		
學習內容	Db-II -2 性別角色刻板現象並與不同性別者之良好互動。 3-1-1 食材的適當料理方式 4-1-1 珍惜食物 4-1-2 關懷與感恩		
領綱核心素養	社-E-A2 敏覺居住地方的社會、自然與人文環境變遷，關注生活問題及其影響，並思考		

	<p>解決方法。</p> <p>健體-E-C2</p> <p>具備同理他人感受，在體育活動和健康生活中樂於與人互動、公平競爭，並與團隊成員合作，促進身心健康。</p>
<p>核心素養 呼應說明</p>	<p>1. 從關懷家鄉應菜園裡的大小事之後，本單元讓學生實作應菜料理，引導學生關注生活問題及其影響，並透過小組合作思考解決方法。</p> <p>2. 經由飢餓三十人道救援行動影片欣賞，引發學生想像自己是影片中的主角柏圖坎，進而同理他人感受，並與團隊成員合作，促進身心健康。</p>
<p>議題融入 說明</p>	<p>1. 家政教育:透過食材的準備與炊具的操作了解日常飲食與家庭生活的實際活動，充實日常生活基本知能。加強對日常生活的關懷，維繫與自己、他人及環境的和諧關係。</p> <p>2. 性別平等教育:社會角色及分工不應受到性別刻板印象影響。</p>
<p>第一節：教學活動內容及實施方式</p>	
<p>【引起動機】</p> <p>老師提問：</p> <p>1. 老師展示電鍋、飯鍋及一把應菜和水，請小朋友猜一猜，擺放的這些用具是要用來做什麼的？</p>  <p>2. 請小朋友分享是否有在家中參與煮菜過程，或是看媽媽煮菜過程的經驗？</p> <p>3. 請小朋友想一想，涼拌菜有哪些步驟？（拿出電鍋、加水、在電鍋中放入水、放入飯鍋、插電、按下開關、水滾、放入應菜、黑木耳……待涼、放醬料、拌勻）</p>	<p>【時間】</p> <p>5 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <p>聆聽與發表 活動參與度</p>

【發展活動】

(一)誰是涼拌高手--川燙青菜

1. 川燙青菜的方法：教師示範整個川燙青菜的過程及步驟，讓小朋友看仔細

- (1)量一量：取出需要煮的應菜、黑木耳的份量及水量。
- (2)輕輕搓：放置數鍋未清洗的應菜，讓學生親自動手洗一洗應菜。(洗菜秘訣：來回以流水清洗三次最佳。)



(3)應菜、黑木耳切絲:用料理剪刀剪成適當條狀。



(4)第一次川燙青菜：另外再設置一個電鍋，讓學生將洗好的應菜放入電鍋中蒸煮。(但電鍋並不插電，讓每位孩子都可以操作一次步驟為原則。)

2. 各組實作體驗。



3. 等應菜、黑木耳川燙的時間，師生共同觀賞影片「如何涼拌青菜」，複習涼拌青菜的步驟。

【時間】

25 分鐘

【評量重點】

活動參與度
團隊合作
實作評量

(二) 想像你是柏圖坎--珍惜食物與關懷他人

1. 影片欣賞-播放「第28屆飢餓三十人道救援行動 想像你是柏圖坎」影片，一邊播放，教師一邊說明內容，讓學生明瞭食物不僅是我們生存必備的要素，更是凝聚家人、朋友關係的一種方式。
2. 影片討論與分享-針對影片內容，比較自己能享用的食物與他們有何差異，引發孩子認同自己是幸福的，要好好愛物惜物，讓每一頓飯都充滿意義。對於食衣住行育樂各方面都要有惜福不浪費的態度。

~~~第一節 結束~~~

(三)我的涼拌應菜味-

1. 延續上一節課學習川燙青菜成果，打開鍋蓋看分明——將燙好的應菜和黑木耳拿出，讓小朋友一探究竟。
2. 全班討論吃過的涼拌菜口味，調配涼拌醬料。
3. 老師示範並說明製作方法。

作法：

- (1)首先將川燙好的應菜和黑木耳撈出待涼，放入鍋子中。
- (2)將醬油、醋，砂糖依序放入小碗中，用湯匙攪拌均勻，然後親自嚐醬料的味道鹹淡，調整到順口。

(3)開始涼拌 ~

將調配好的醬料倒入應菜和黑木耳的鍋中，均勻攪拌!

一定要攪拌均勻，不然涼拌後鹹淡會不均一喔!

最後撒上芝麻，就完成應菜味的涼拌料理啦!

4. 學生實作



【時間】

10 分鐘

【評量重點】

聆聽與欣賞  
討論與發表

課後學習單

-想像我是柏圖坎

【時間】

25 分鐘

【評量重點】

活動參與度  
團隊合作  
實作評量

**【綜合活動】**

- (一) 品嚐欣賞大會:老師協助
- (二) 學生分配好涼拌應菜後，師生共同分享。



(三)歸納總結：

1. 今天的應菜涼拌料理是每個小朋友都認真的製作完成的，回憶一下製作的過程，有哪些過程？
2. 你的應菜味涼拌用了哪些材料?材料的來源是?有沒有你不喜歡吃的?你有吃完應菜的涼拌料理嗎?
3. 製作的過程中，你覺得哪一部分最辛苦?
4. 大家一同完成的應菜味涼拌好吃嗎?原來一道料理的完成需要歷經不同的過程，除了料理的過程外，還必須包含辛苦栽種的階段才能有收成，所以小朋友我們都必須珍惜並感謝每一樣食物。

料理鼠王

設計者姓名: 吳恩妤

菜名: 泰式酸辣涼拌應菜

| 材料 |                 |
|----|-----------------|
| 項目 | 應菜 黑木耳 辣椒 檸檬 薑末 |
| 數量 | 1把 小盒 1根 1顆 少許  |

| 醬料 |                      |
|----|----------------------|
| 項目 | 魚露 砂糖 醬油 醋 檸檬汁 辣椒 薑末 |
| 數量 | 3匙 1匙 1匙 1匙 1匙 1根 少許 |

製作過程

(請詳述，實地操作時會有很大的幫助喔!)文字加繪圖

1. 將水放入電鍋加熱
2. 水滾了，洗菜完後用剪刀把菜剪一段一段
3. 水滾了，把菜放進去川燙，然後撈起來
4. 調醬料，嚐一嚐，倒進菜裡面拌一拌
5. YA 大家一起享用，好吃!

影片欣賞學習單

四年甲班 ( ) 班 姓名 ( )

影片名: 想像我是柏圖坎 導演/編劇: ( )

類別: 生活片 ( )

影片內容簡介:

柏圖坎因為所處的環境正在經歷旱災，食物價格上漲，讓本來可以一天吃兩餐的他，現在一天只能夠吃一餐。影片中柏圖坎的媽媽，眼神渴望的用一點點的食物養活全家人的晚餐。

撰寫你的想法:

1. 你曾經有肚子餓的經驗嗎?試著寫下第一餐你吃的結果( )節( )月( )日( )時( )分( )秒
2. 假如你也響應「柏圖坎的晚餐」行動，你會想幫助身邊哪個人?邀請他吃怎樣的料理呢?  
 我想請我的好朋友，因為他沒有爸爸媽媽，只有阿公，我想請他吃晚餐。

◎ 我是小夥伴: ☆☆☆☆☆ (想給幾顆☆，請在☆上塗上顏色)

◎ 我會跟家人聽: 超好聽! 還好聽! 不好聽! 再加油!

家長簽名: 吳恩妤

**【時間】**

15 分鐘

**【評量重點】**

- 聆聽與發表
- 活動參與度
- 實作評量
- 課後學習單
- 料理鼠王

**教學提醒**

- 一、注意川燙時使用隔熱手套，避免學生燙傷。
- 二、珍惜食材並留意食物的保鮮。
- 三、注意烹調時的個人衛生與環境安排。

**參考資料**

【COOKPAD 料理網站 <https://cookpad.com/tw/>】 【台灣世界展望會官網】、  
 【LearnMode 學習吧 翰林出版三下第一單元小園丁學種菜】

**附錄**

- (一)學習單-想像我是柏圖坎、(二)學習單-料理鼠王、
- (三)口面庄的應菜味-應用國民中小學素養導向標準本位評量 SBASA 評量標準



## 陸、教學成果

### 一、教學過程

#### 教學活動照片



引起動機:展示炊具與食材



食材洗滌



食材整理



料理剪刀的妙用:切菜不用菜刀



料理剪刀的妙用:木耳的切工



動手川燙:應菜





動手川燙：木耳



精心調製：調配醬料



動手拌一拌



再加點料吧！



品嚐我的涼拌應菜味



此味只應天上有，讚啦！

## 二、學生作品（學習單或其他）

料理鼠王

設計者姓名：英恩妤



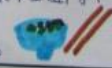
菜名：泰式酸辣涼拌應菜

| 材料 |    |     |    |    |     |  |  |
|----|----|-----|----|----|-----|--|--|
| 項目 | 應菜 | 黑木耳 | 辣椒 | 檸檬 | 芫荽末 |  |  |
| 數量 | 1把 | 1小盒 | 2根 | 1顆 | 少許  |  |  |

| 醬料 |    |    |    |    |     |    |     |
|----|----|----|----|----|-----|----|-----|
| 項目 | 魚露 | 砂糖 | 醬油 | 醋  | 檸檬汁 | 辣椒 | 芫荽末 |
| 數量 | 3匙 | 1匙 | 1匙 | 1匙 | 1匙  | 2根 | 少許  |

製作過程

(請詳述，實地操作時會有很大的幫助喔!)文字加繪圖

1. 將水放入電鍋加熱 
2. 水滾了，洗菜完後用剪刀把菜剪一段一段 
3. 水滾了，把菜放進去川燙，然後撈起來
4. 調醬料，嚐一嚐，倒進菜裡面拌一拌
5. YA 大家一起享用，好吃！ 

影片欣賞學習單

四年甲班 ( ) 號 姓名 (李名學)

影片名：想像我是柏園坎 欣賞日期：(10)年(1)月(0)日

※劇中主角  
(木白園坎)

※影片內容簡介：  
柏園坎因為所處的環境正在經歷旱災，食物價格上漲，讓本來可以一天吃兩餐的他，現在一天只能夠吃一餐。影片中柏園坎的媽媽，眼神絕望的用一點點的食物煮出全家人的晚餐。


※寫出你的想法：

1. 你曾經有肚子餓的經驗嗎？試著寫下來 第  
有，早餐只吃一點點，結果(第)三個月肚子餓得(叫) 叫

2. 假如你也響應「柏園坎的晚餐」行動，你會想幫助身邊哪個人？邀請他吃怎樣的料理呢？  
鄰居的小朋友，因為他沒有爸爸媽媽，只有阿公，我想請他吃麥當勞。

※ 我是小影評：★☆☆☆ (想給幾顆☆，請在☆中塗上顏色)

※ 我會說給家人聽：超好聽！ 很好聽！ 不錯喔！ 再加油！

家長簽名：郭婷純 

## 柒、教學省思

這次教學設計的學習任務是希望學生能習得涼拌青菜的能力，並樂於家政的學習，透過「從作中學」，教師將學生生活中的舊經驗，引導到課程之中，做新、舊經驗聯結與統整。

由於料理食物的方式非常多元，所以教師在設計時採取電鍋加熱、涼拌的簡易方式料理，不但可以簡化烹飪的步驟，同時也能讓每個學生都完成此次的學習目標。另外使用菜刀做切割的機會很多，所以做課程設計時，特別以料理剪刀代替菜刀，維護學生在操作食的安全。

過程中學生能互相合作、互相討論，氣氛相當融洽，但在影片觀賞後的心得分享，並沒有掌握發表的重點，教師在引導和指令上需要更簡單明瞭地讓學生清楚，這是教師需要修正的地方。

在分享與品嚐自製的涼拌應菜時，學生們驚呼聲連連：「哇！味道太棒了！」、「怎麼這麼好吃！」、「我們很厲害！」、「不難嘛！下次再做別的料理……」、「好想再吃喔！」、「我回家要教媽媽做！」……。

涼拌應菜味DIY—營養好吃！深得我們的心！回味無窮！



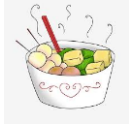
| 影片欣賞學習單                                                                                                                            |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 四年甲班 ( ) 號 姓名 ( )                                                                                                                  |                         |
| ※片名：想像我是柏圖坎                                                                                                                        | ※欣賞日期：( ) 年 ( ) 月 ( ) 日 |
| ※劇中主角<br>( )                                                                                                                       |                         |
| ※影片內容簡介：<br>柏圖坎因為所處的環境正在經歷旱災，食物價格上漲，讓本來可以一天吃兩餐的她，現在一天只能夠吃一餐。影片中柏圖坎的媽媽，眼神絕望的用一點點的食物煮出全家人的晚餐。                                        |                         |
| ※寫出你的想法：<br>1、你曾經有肚子餓的經驗嗎？試著寫下來。<br>_____<br>_____                                                                                 |                         |
| 2、假如你也響應「柏圖坎的晚餐」行動，你會想幫助身邊哪個人？邀請他吃怎樣的料理呢？<br>_____<br>_____                                                                        |                         |
| ※ 我是小影評：☆ ☆ ☆ ☆ ☆ (想給幾顆☆，請在☆中塗上顏色)                                                                                                 |                         |
| ※ 我會說給家人聽： <input type="checkbox"/> 超好聽！ <input type="checkbox"/> 很好聽！ <input type="checkbox"/> 不錯喔！ <input type="checkbox"/> 再加油！ |                         |
| 家長簽名                                                                                                                               |                         |

附錄二

料理鼠王

設計者姓名：\_\_\_\_\_

菜名：\_\_\_\_\_



材料

|    |  |  |  |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|--|--|--|
| 項目 |  |  |  |  |  |  |  |
| 數量 |  |  |  |  |  |  |  |

醬料

|    |  |  |  |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|--|--|--|
| 項目 |  |  |  |  |  |  |  |
| 數量 |  |  |  |  |  |  |  |

製作過程

(請詳述，實地操作時會有很大的幫助喔!)文字加繪圖

Blank area for writing the cooking process, including text and drawings.

附錄三之 1

| “口面庄的應菜味” 評量標準               |                                                                                    |                                                                                                                       |                                                                                                                        |                                                                                                                  |              |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 應用國民中小學素養導向標準本位評量 SBASA 評量標準 |                                                                                    |                                                                                                                       |                                                                                                                        |                                                                                                                  |              |
| 主題                           | A                                                                                  | B                                                                                                                     | C                                                                                                                      | D                                                                                                                | E            |
| 認知                           | <p>1. 舉出居民的生活方式、空間利用和自然、人文環境如何相互影響的例子。</p> <p>2. 舉出自然環境和經濟發展如何互為影響的例子。</p>         | <p>1. 從具體事例-懷家鄉應菜園裡的大小事中，理解居民的生活方式、空間利用和自然、人文環境相互影響的關係。</p> <p>2. 從家鄉產業變身--應菜產銷履歷到蔬活力品牌上架具體事例中理解自然環境和經濟發展互為影響的關係。</p> | <p>1. 從具體事例-關懷家鄉應菜園裡的大小事中，指出居民的生活方式、空間利用和自然、人文環境相互影響的情形。</p> <p>2. 從家鄉產業變身--應菜產銷履歷到蔬活力品牌上架具體事例中指出自然環境和經濟發展互為影響的情形。</p> | <p>1. 從關懷家鄉應菜園裡的大小事中，部分指出居民的生活方式、空間利用和自然、人文環境相互影響的情形。</p> <p>2. 從家鄉產業變身--應菜產銷履歷到蔬活力品牌上架部分指出自然環境和經濟發展互為影響的情形。</p> | 未達<br>D<br>級 |
| 情意                           | <p>能<u>積極覺察</u>與自己有關的健康問題與影響健康的生活態度與行為，<u>樂於接受</u>健康的生活規範，<u>非常願意</u>養成個人健康習慣。</p> | <p>能<u>覺察</u>與自己有關的健康問題與影響健康的生活態度與行為，<u>接受</u>健康的生活規範，<u>願意</u>養成個人健康習慣。</p>                                          | <p>能<u>粗略覺察</u>與自己有關的健康問題與影響健康的生活態度與行為，<u>大致接受</u>健康的生活規範，<u>大致願意</u>養成個人健康習慣。</p>                                     | <p><u>引導後能覺察</u>與自己有關的健康問題與影響健康的生活態度與行為，<u>部分接受</u>健康的生活規範，<u>引導後願意</u>養成個人健康習慣。</p>                             | 未達<br>D<br>級 |

|    |                                                                             |                                                                          |                                                                            |                                                                          |      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------|
| 技能 | 能 <u>熟練地</u> 練習簡易的健康技能—涼拌空心菜， <u>在引導下熟練地表現簡易的生活技能</u> —選購安全認證的青菜，並於生活中嘗試運用。 | 能 <u>正確地</u> 練習簡易的健康技能—涼拌空心菜， <u>在引導下表現簡易的生活技能</u> —選購安全認證的青菜，並於生活中嘗試運用。 | 能 <u>大致正確地</u> 練習簡易的健康技能—涼拌空心菜， <u>在引導下表現部分的生活技能</u> —選購安全認證的青菜，並於生活中嘗試運用。 | 能 <u>有限地</u> 練習簡易的健康技能—涼拌空心菜， <u>在引導下表現有限的生活技能</u> —選購安全認證的青菜，並於生活中嘗試運用。 | 未達D級 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------|

附錄三之 1

“口面庄的應菜味” 學生學習素養導向評量檢核表 班級 ( )

| 項目       | 認知 |   |   |   |   | 情意 |   |   |   |   | 技能 |   |   |   |   | 備註 |
|----------|----|---|---|---|---|----|---|---|---|---|----|---|---|---|---|----|
| 1        | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 2        | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 3        | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 4        | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 5        | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 6        | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 7        | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 8        | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 9        | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 10       | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 11       | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 12       | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 13       | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 14       | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 15       | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 16       | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 17       | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 18       | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
| 小計<br>人數 | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E | A  | B | C | D | E |    |
|          |    |   |   |   |   |    |   |   |   |   |    |   |   |   |   |    |