

嘉義縣 108 學年度竹村國民小學教學活動設計單

領域/科目	彈性學習課程-食農六下		設計者	蔡宜君	
授課班級	六年甲班		公開授課時間	109 年 4 月 30 日 第五節	
單元名稱		美食饗宴			
設計依據					
核心素養	總綱 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。			
	領域 核心素養	綜-E-A2 綜-E-C2			
學習重點	學習表現	3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。	學習目標	能尊重與關懷，理解生活在不同文化中的經驗和感受。	
	學習內容	Cc-III-4 對不同族群的尊重、欣賞與關懷。			
教材來源		自編			
教學設備/資源		涼拌青木瓜絲的材料			
教學活動設計					
教學活動內容及實施方式(含教學策略)			時間	評量內容(表現任務)	
1. 教學準備：學生已上網查詢各國食物特色並發表，並攜帶製作涼拌青木瓜的各項材料與工具。			5	能具體說出準備菜餚的特色，完成菜餚，並說出與台灣食物的差別。	
2. 介紹主角：涼拌青木瓜是泰國家常菜餚，裡面包含了泰國餐桌的四大天王——糖、魚露、醋、辣椒。					
3. 教師介紹涼拌青木瓜絲的材料，請學生預測這道菜餚的滋味，並舉手發表。			8		
4. 美食動手做：學生分成三組，各自將食材進行刨絲、拍打、攪拌等簡易處理。			15		
5. 各組先試吃，再與其他組分享成果。			5		
6. 綜合發表：請學生發表吃涼拌木瓜絲的感受、和上週收成的南瓜做成的涼拌菜有什麼不同？最喜歡吃哪道異國食物？這些食物有什麼特色？台灣食物和東南亞國家食物有何不同？			7		

嘉義縣 108 學年度竹村國民小學校長及教師公開授課教學省思表

授課教師	蔡宜君	授課班級	六年甲班
教學領域	綜合	教學單元	彈性融入綜合課程-食農六下
教學活動 內容簡述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹主角：涼拌青木瓜。 2. 教師介紹材料，請學生預測滋味，並舉手發表。 3. 美食動手做：學生分成三組處理。 4. 各組先試吃，再與其他組分享成果。 5. 綜合發表。 		
學生表現 學習目標 達成情形	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能團隊合作，同心協力完成課堂任務。 2. 能尊重與關懷，理解生活在不同文化中的經驗和感受。 		
觀課教師 回饋心得	<p>沈維育老師：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能專心聆聽教師說明實作要領。 2. 學生能溝通互動，分工合作完成實作。 3. 學生於實作過程表現專注的態度並給予自評回饋。 4. 教師教學說明清晰，有助於學生實作進行。 5. 學生實作時，教師能走動留意並適時指導。 6. 教學活動流程掌控適宜。 <p>李淑靜老師：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹主角：介紹涼拌青木瓜與製作流程時，三組學生皆能用心聽講並回答問題。 2. 美食動手做： <ol style="list-style-type: none"> (1) 三組學生多能主動、積極參與製作過程，清楚知道製作流程。 (2) 三組學生製作速度不一，但是多能互相合作，在遇到問題時，會有同學主動提出解決方法，例如第一組剩下一些些的木瓜難以再刨絲，也可能因而刨到手指頭，黃蕾安同學便提供沈品寬同學以刀切方式處理，沈品寬同學也立即大展刀工，不浪費食材，也讓同學有事做；第二組工具(刨刀)不夠用時，吳錚甫同學請洪楷歲同學向第一組借用。有的組別分工細、使用工具靈活，很快就將食材處理好，如侯芮琦同學組；有的組別則動作較慢，少數學生 		

未能及時參與，但是經由同學或教師分配工作、提醒後，便可以加入活動中，例如官振鈺同學、洪楷歲同學。

(3)持有工具的學生們皆能認真執行手中切半、削皮、刨絲等工作，如第一組的沈品寬同學、第二組的張淑惠同學、第三組的葉明軒同學、陳心瑩同學。

(4)三組在調味、攪拌的過程皆流利、順暢，會輪流攪拌，讓其他人也有機會實作。

(5)三組皆能在料理好食材後，也能同時處理好垃圾、清潔桌面。

3. 各組先試吃：

(1)第一組的黃蕾安同學等人在試吃完後，發現沒什麼味道，便立即向老師反應，再加入檸檬汁、魚露調味，具有解決問題的思考與行動力。

(2)第二組的官振鈺同學不小心在試吃時吃到辣椒，辣勁十足，還好教師有提醒多喝水，並藉此機會教育。但官同學因為過辣，直用手指頭摳舌頭，若當下旁邊能有同學再次提醒他喝水，或許能讓官同學知道不要將手指頭伸入口中去摳舌頭。

4. 綜合發表：

(1)學生們能說出味道、喜好及臺灣味、泰國味的異同處。

(2)學生們有學習到：雖不喜歡某些味道，但對異國料理能有尊重的態度。

5. 其他：學生在傳遞工具時忘記安全遞送原則，例如黃蕾安同學將刨刀借給洪楷歲同學時，黃同學自己拿著刀柄，洪同學就拿到削刀處。

6. 教學準備：

(1)介紹主角-泰國菜涼拌青木瓜的 PPT、紙本流程說明清楚。

(2)分配食材時，井然有序，例如請各組號碼最小的、各組當時空閒的學生去領取食材。

(3)教師以幽默方式提醒學生在使用工具時要留意、注意安全，例如：用放大鏡來看，刨絲中是否含有手指「鮮肉」。

7. 美食動手做：教師能夠掌握各組狀況，時時行間巡視，適時協助各組，例如木瓜切半、刨絲的量、攪拌、調味、提醒加入食材(花生)建議等。

8. 各組試吃：引導各組進行試吃、品嚐味道並解決問題，如第一組的味道不夠，就請大家再重新調味、攪拌、試好味道再盛。

9. 綜合發表：教師以提問方式引導學生思考尊重異國料理的文化，達成本節課的評量目標。

10. 善後：引導學生們做好善後工作，包含品嚐食物、清潔，讓課程有始有終。

	11. 各組能力不一，或許下回可以嘗試不同組員的組合。
授課教師 自我省思	<ol style="list-style-type: none"> 1. 部分孩子的觀察能力與積極性不足，無法主動找出組內目前需要進行的工作或主動進行，有待提醒。 2. 學生在家是否協助做家事，影響操作的流暢度。在事前的自由分組過程中，僅要求學生必須顧及性別與用具分配，未能顧及個人能力問題，造成實作過程的速度與時間差距，幸而全班仍能在時間內完成所有作業。

(授課教師填寫)

嘉義縣 108 學年度竹村國民小學公開授課同儕學習活動照片及說明

公開授課教師：蔡宜君老師

日期：109 年 4 月 30 日



說明：
介紹主角-介紹涼拌青木瓜與製作流程時，三組學生皆能用心聽講並回答問題。



說明：
美食動手做-切木瓜，由於木瓜會滑動，多人一起合作。



說明：
美食動手做-持有工具的學生們皆能認真執行手中切半、削皮、刨絲等工作



說明：
美食動手做-持有工具的學生們皆能認真執行手中切半、削皮、刨絲等工作



說明：
美食動手做-三組在調味、攪拌的過程皆流利、順暢，會輪流攪拌，讓其他人也有機會實作。



說明：
綜合發表-學生們能說出味道、喜好及臺灣味、泰國味的異同處，對異國料理能具有尊重的態度。

嘉義縣 108 學年度竹村國民小學公開授課同儕學習活動照片及說明

(觀課者協助拍攝)

公開授課教師：蔡宜君

日期： 109 年 4 月 30 日



說明：教師介紹介紹涼拌青木瓜絲的材料。

說明：教師指導學生動手實作料理。



說明：教師提問對料理的滿意度，學生自評回答。

說明：學生分工合作處理料理。

(召集人或觀課教師填寫)