

桃園市國教輔導團綜合活動輔導小組 107 年精進教學計畫

【到校輔導】建構綜合活動領域課程備課、觀課、議課模組實驗計畫

模組二：跨校同課異授、觀課、議課

教學簡案

觀課學校	桃園市瑞坪國中	觀課班級	701	觀課日期	107/11/20
單元名稱	大廚先修班/ 第一次接觸	課程節數	2 節	觀課教師	李恩鈺
				觀課輔導員	鍾翠芬
觀課主題	酸甜苦辣大搜尋/五味雜陳好滋味				
協同備課教師	瑞坪國中綜合活動領域：李恩鈺老師 綜合活動領域輔導團：平興國中 鍾翠芬老師				
教材來源	<input type="checkbox"/> 改編教科書（ <input type="checkbox"/> 康軒 <input type="checkbox"/> 翰林 <input type="checkbox"/> 南一 <input type="checkbox"/> 其他） <input checked="" type="checkbox"/> 自編				
學習階段	<input type="checkbox"/> 第一學習階段 <input type="checkbox"/> 第二學習階段 <input type="checkbox"/> 第三學習階段 <input checked="" type="checkbox"/> 第四學習階段				
跨校同課異授備課模組簡介					

教學主題：五味雜陳好滋味 教學設計：鍾翠芬老師

教學研究 / 設計依據	九年一貫 領域課綱 能力指標	第一節課	1-4-1 探索自我發展的過程，並分享個人的經驗與感受。 3-4-1 參與各項團體活動，與他人有效溝通與合作，並負責完成分內工作。
	十二年 國教課綱 核心素養	總綱 核心素養	自主行動 / 身心素質與自我精進
		領域課綱 核心素養	自我探索與成長 綜-J-A1 探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。
	綜合活動 領域課綱 學習 重點	學習表現	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。
		學習內容	家政： 家Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。 家Cc-IV-2 生活用品的創意設計與製作，以及個人興趣與能力的覺察。 童軍： 童Aa-IV-2 小隊制度的分工、團隊合作與團體動力的提升。 輔導： 輔Bc-IV-2 多元能力的學習展現與經驗統整。
議題 融入	實質內涵	多元文化教育 認識文化的豐富與多樣性	

本單元雙向細目表

學習內容 \ 學習表現	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。
家政： 家Ab-IV-2 飲食的製備與 創意運用。 家Cc-IV-2 生活用品的創 意設計與製作，以及個人 興趣與能力的覺察。 童軍： 童Aa-IV-2 小隊制度的分 工、團隊合作與團體動力	學習目標： 一、認知方面： 1-1 能認識常見的調味品和辛香料。 1-2 能瞭解調味品和辛香料在料理中的運用方式。 二、情意方面： 2-1 能透過團隊合作的方式來進行學習。 2-2 能培養學生發表、傾聽與反思的能力。 2-3 能將所學表現在個人料理佳餚時。

<p>的提升。</p> <p>輔導： 輔 Bc-IV-2 多元能力的學習展現與經驗統整。</p>	<p>三、技能方面：</p> <p>3-1 能透過觀察與討論來說出正確的調味品和辛香料名稱。</p> <p>3-2 能透過家人、書籍或網路找尋所需要的相關知識。</p>
<p>教學流程</p>	
<p>教學策略</p>	<p>分組合作學習</p>
<p>教學準備 教學資源、教材、教具</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每組食譜學習單 4 份 2. 教學簡報 3. 小隊討論用磁鐵白版及白板筆 4. 小組加分板

教學活動設計

學習目標	教學活動內容及實施方式	時間	學習評量
<p>2-1</p> <p>1-1</p>	<p>一、黑板區教學準備：各小隊加分磁鐵、分數牌卡。</p> <p>二、教師教學準備：教學簡報（說明本節課上課注意事項及評量辦法及上課教材）。</p> <p>三、學生座位區學習準備：分組座位，發放各小隊討論用磁鐵白版及白板筆，及本節課的學習單。</p> <p style="text-align: center;">【引起動機：活動一調味料指的是什麼？】</p> <p>1. 【調味料的創意聯想】教師引導學生運用曼陀羅思考法進行有關調味料聯想的創意思考訓練。 小組討論 30 秒後開始搶答，搶答活動約進行 2 分鐘。</p> <p>2. 教師引導學生嘗試釐清與歸納同學提出的答案中：哪些是調味料的定義？功能？種類？。？ 小組討論 60 秒後開始搶答，搶答活動約進行 2 分鐘。</p> <p>3. 教師引導各小隊學生參考各小隊歸納的結果，嘗試自</p>	<p>10'</p>	

<p>2-2</p> <p>1-1</p> <p>3-1</p> <p>2-1</p> <p>2-2</p> <p>3-1</p> <p>3-2</p>	<p>己為調味料下定義。</p> <p>4. 教師提示調味料的功能性定義：「指加入其他食物中，用來改善味道的食品成分。」</p> <p>【發展活動：活動二調味料種類知多少？】</p> <p>5. 教師發下各小隊食譜學習單，以壽司食譜為例，引導學生延續調味料定義的討論結果，請各小隊學生從食譜做法中找出每一份食譜中，哪些是食材，哪些是調味料，教師引導學生運用壽司食譜來練習。</p> <p>6. 本活動採小隊合作學習競賽方式進行，每份食譜討論時間至多1分鐘，教師引導各小隊學生討論好，直接在食譜作法上將是調味料的東西圈出來，正確且速度最快的小隊加5分，第二名加4分……，依此類推。</p> <p>7. 本活動共進行三回合，每一回合確認正確無誤的小隊，即可利用時間合作完成食譜中材料及調味料的空白欄位；錯誤的小隊教師要鼓勵學生再接再厲合作完成任務。</p> <p>8. 教師引導學生從活動中將調味料進行分類，並將討論結果寫在白磁鐵板上(以下僅供老師參考彈性運用)：</p> <p>(1) 成分來源：</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 簡單化學品的：食鹽、白糖、味精、白醋 ➢ 發酵的調味料 <p>醬類：醬油、醬、蝦油、魚露、蝦醬、豆豉、甜麵醬、豆瓣醬、味噌</p> <p>酒類：料酒、酒釀、紅糟、味醂、釀造醋</p> <p>油類：麻油、辣椒油、花椒油</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 單一植物成分： <p>鮮用：蔥、生薑、大蒜、洋蔥、辣椒、韭菜、香菜、辣根、山葵、九層塔、破布子等</p> <p>乾用(香料)：</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>種子：胡椒、八角、小茴香、大茴香等 <input type="checkbox"/>果實：花椒、辣椒、胡椒、肉桂、陳皮等 <input type="checkbox"/>花：丁香、番紅花、姜花草：蒔蘿等 <input type="checkbox"/>葉：月桂葉、檸檬葉、薄荷、百里香、香椿、迷迭香、薰衣草、紫蘇、香茅等 <input type="checkbox"/>其他：乾薑、甘草、桂枝、辣椒干等 	<p>15'</p> <p>15'</p>	<p>1. 小組實作評量： 完成食譜學習單。</p> <p>2. 小組口語評量 小組得分最高小隊，平時成績每人+5分，次高小隊每人+4分……依此類推。</p>
--	--	-----------------------	---

<p>2-2</p> <p>1-2</p> <p>2-3</p>	<p>液態：玫瑰香水、果汁、花生油、麻油、椰漿等</p> <p>➤ 多種成分混合：</p> <p>□固體：五香粉、十三香、孜然粉、黑胡椒粉、葛拉姆馬薩拉(印度咖哩粉)、七味粉、梅子粉、薑黃粉、辣椒粉、小茴香粉等</p> <p>□液態：番茄醬、喼汁、滷水、蠔油、海鮮醬、XO 醬、沙茶醬、芝麻醬、辣椒醬等</p> <p>(2) 使用時機：可分為作料和佐料。</p> <p>➤ 作料：在烹調食物之前和過程中加入的調味料，比如醃製食物的料酒、炒菜時灑下的鹽。</p> <p>➤ 佐料：在烹調後調味，即在食用過程中，供以添、蘸、抹、撒等，比如吃麵條時添入的辣椒油、吃白斬雞時的蘸料蒜蓉。</p> <p>(3) 味道：</p> <p>➤ 酸：醋、羅望子、檸檬等</p> <p>➤ 苦：陳皮、檳榔、杏仁等</p> <p>➤ 甘：白糖、紅糖、椰糖等</p> <p>➤ 辛：辣椒粉、辣椒醬、芥末醬等</p> <p>➤ 鹹：鹽、醬油、豆腐乳等</p> <p>9. 味道 VS 內心感覺與情緒的表達</p> <p>本活動採小組合作學習來進行，除了引導學生針對生活經驗在記憶中不同味道調味料來源的分析外，並期適度與生活情境與經驗連結（味道的聯想，生活中調味料所扮演的角色等），以作為未來活動四【調一道幸福好滋味】的鋪陳。</p> <p>10. 教師小結並預告下一次上課內容及準備工作。</p> <p style="text-align: center;">— 第一節課結束 —</p> <p>【發展活動：活動三調味料使用有妙方？】</p> <p>【總結活動：活動四調一道幸福好滋味！】</p> <p style="text-align: center;">（略）</p> <p style="text-align: center;">— 第二節課結束 —</p>	<p>5'</p>	<p>3.小組高層次 紙筆測驗評量：繳交【調一道幸福好滋味】食譜。</p>
----------------------------------	--	-----------	---

