**示例：「料」出好「煮藝」**

1. **評量計畫**
2. **學習目標、流程與評量方法對照表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **單元名稱** | 「料」出好「煮藝」 | | | | |
| **總綱核心**  **素養面向** | 自主行動 | | **總綱核心**  **素養項目** | 系統思考與解決問題 | |
| **領域核心素養具體內涵** | 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題 | | | | |
| **主題軸** | 生活經營與創新 | | **主題項目** | 資源運用與開發 | |
| **學習重點** | **學習表現** | 2c-IV-1善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。 | | | |
| **學習內容** | 家Ab-IV-2飲食的製備與創意運用。 | | | |
| **學習目標** | 1. 能分享家人或自己野餐或製備飲食的經驗。 2. 能收集野餐食譜資料並分析是否符合所限定的條件。 3. 能規畫野餐食譜內容並進行分工。 4. 能執行完成野餐食譜，檢討自己實作過程及成品，並做修正。 | | | | |
| **活動名稱** | **活動流程** | | | | **評量方法與目標** |
| **【活動一】**  **趣食有譜** | 1. 老師由幾個關鍵字，讓學生猜想烹飪實作料理的主題－野餐 2. 請學生分享有關戶外用餐的飲食經驗。 3. 老師介紹有關野餐的起源，並請學生由老師PPT中的圖片或影片中找出野餐料理要準備及考慮的事項。 4. 引導學生享受製作野餐料理時也應考慮營養及環境保護（低碳及減塑）。 5. 請學生收集以適合野餐為主題，食材需包含當季當地生鮮蔬果，費用不超過100元/人，並可於30分鐘內完成的料理主食或點心食譜一份，於下次上課帶來分享，並與小組成員討論訂定一份符合營養及低碳的野餐盒食譜。 | | | | 1. 口頭評量:能積極分享並參與小組討論。 |
| **【活動二】**  **共譜好料** | 1. 請學生將課前收集老師所限定條件的料理食譜資料(Ａ.適用於野餐主食或點心B.可於30分鐘內完成 C.食材需包含當季當地生鮮蔬果，費用不超過100元/人)，帶來和同學分享討論。 2. 教師引導學生思考「在烹調食物之前，仔細想想在事前規畫上還要注意哪些事項？為什麼？」。如鼓勵學生自由發表。 3. 進行小組討論和分享，組內先分享各自學到或找到的「野餐料理」食譜，並討論出符合限定條件的野餐盒菜單。 4. 共同擬訂一份短時間即可完成的簡易野餐料理食譜，可以圖文內容說明烹飪實作的準備工作及相關事宜，如菜單擬訂、工作分配等。 5. 教師於組間巡視，藉以了解各組的狀況，並即時給予建議，提供意見協助其解決問題。 | | | | 1. 口頭評量:能積極分享並參與小組討論。 2. 透過所收集的食譜資料，擬定出要製作的小組料理食譜。 3. 能完成烹飪前的工作分配。 |
| **【活動三】**  **料理輕鬆做** | * 1. 各小組依照工作的分配，開始進行實習操作。   2. 將準備好的食材清洗和處理後，依適當方式，進行烹製。   3. 教師在組間巡視，給予適度指導，並請學生注意安全，提醒各組要掌控好時間，及隨時善後。   4. 學生烹飪品嚐完畢後，要進行善後工作。   5. 教師引導學生完成學習單料理輕鬆做學習單，請其將心得與感想記錄下來，下次上課前交回 | | | | 1. 實作評量：能認真參與烹飪實作，完成個人任務。 2. 高層次紙筆評量：能檢討反思自己實作過程及成品，並做修正。 |

1. **評量標準**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **內容標準** | | **表現標準** | | | | |
| **主題** | **次主題** | A | B | C | D | E |
| 生活經營與創新 | 生活管理 | 能執行擬定的個人飲食、衣著等重要家務之計劃，並評估資源的運用，據以提出調整的方法。 | 能依個人狀況，蒐集並運用資源，針對個人飲食、衣著等重要事務擬訂合宜的計劃並執行。 | 能覺察個人處理生活中飲食、衣著等個人重要事務之資源運方法,並分析優缺點。 | 能表達自己處理生活中飲食、衣著等毎人重要事務的情形。 | 未達D級 |
| **單元評分規準** | | 能執行完成野餐料理食譜，檢討自己實作過程及成品，並做修正。 | 能規畫符合限定條件的野餐料理食譜內容並進行分工。 | 能收集野餐料理食譜資料並分析是否符合所限定的條件。 | 能分享自己及家人野餐或製備飲食的經驗。 |  |

1. **學習目標、學習紀錄與評量工具對照表**

**※學習紀錄為課堂參與歷程的資料，「＊」表示評量工具。**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 活動名稱 | 學習目標 | 學習紀錄 | 評量工具 |
| **【活動一】**  **確「食」有譜** | 1. 能分享自己及家人飲食製作或野餐的經驗。 |  | 口頭評量 |
| **【活動二】**  **共「譜」好料** | 1. 能收集野餐料理食譜資料並分析是否符合所限定的條件。 2. 能規畫食譜內容並進行分工。 |  | **食在有譜**學習單 |
| **【活動三】**  **料理輕鬆做** | 1. 能執行完成野餐料理食譜，檢討自己實作過程及成品，並做修正。 |  | 實作評量  **料理輕鬆做自評表** |

1. **教學計畫**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **單元名稱** | 料出好煮藝 | | | |
| **適用年級** | 二年級 | | **教學節數** | 3 |
| **學習重點** | **學習表現** | 2c-IV-1善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。 | | |
| **學習內容** | 家Ab-IV-2飲食的製備與創意運用。 | | |
| **學習目標** | 1. 能分享家人或自己野餐或製備飲食的經驗。 2. 能收集野餐食譜資料並分析是否符合所限定的條件。 3. 能規畫野餐食譜內容並進行分工。 4. 能執行完成野餐食譜，檢討自己實作過程及成品，並做修正。 | | | |
| **活動方式** | 口頭分享/小組討論/實作體驗/自我檢核 | | | |
| **活動步驟** | **【活動一】趣食有譜**   1. 教師由幾個關鍵字，讓學生猜想烹飪實作料理的主題－野餐 2. 請學生分享有關戶外用餐的飲食經驗。 3. 教師介紹有關野餐的起源，並請學生由教師PPT中的圖片或影片中找出野餐料理要準備及考慮的事項。 4. 引導學生享受製作野餐料理時也應考慮營養及環境保護（低碳及減塑）。 5. 請學生收集以適合野餐為主題，食材需包含當季當地生鮮蔬果，並可於30分鐘內完成的料理主食或點心食譜一份，於下次上課帶來分享，並與小組成員討論訂定一份符合營養及低碳的野餐盒食譜。   **第一節課結束**  **【活動二】共「譜」好料**  1.請學生需於課前利用各種資源或管道收集如報章雜誌、美食節目，或請教親友收集老師所限定條件的料理食譜資料(Ａ.野餐簡易料理B.可於30分鐘內完成C.食材需包含當季2-3項生鮮蔬果)，帶來和同學分享討論。  2.教師引導學生思考「在烹調食物之前，仔細想想在事前規畫上還要注意哪些事項？為什麼？」，例如要考慮到廚房的設備與用具，如沒有烤箱設備，就要換別的烹製方式來製作。採買食材的預算和季節性，若花費太大則會造成大家的負擔。非當令食材不是太貴就是買不到，鼓勵學生自由發表。  3.教師請各小組討論野餐盒料理企畫食譜。  (1)進行小組討論和分享，組內先分享各自找到的適合野餐的「簡易料理」，並討論組合出符合一主食一點心、低碳、營養均衡、費用不超過100元/人的野餐盒料理。  (2)以圖文內容說明烹飪實作的準備工作及相關事宜，如菜單擬訂、工作分配等，共同擬訂一份30分鐘內即可製作完成的野餐餐盒食譜。  (3)將料理的製作流程及工作分配寫在「食在有譜」學習單上備用。  4.教師於組間巡視，藉以了解各組的狀況，並即時給予建議，提供意見協助其解決問題。  **第二節課結束**  **【活動三】料理輕鬆做**  1.各小組依照工作的分配，開始進行實習操作。  2.將準備好的食材清洗和處理後，依適當方式，進行烹製。  3.教師在組間巡視，給予適度指導，並請學生注意安全，提醒學生要掌控好時間，並記得拍照記錄成品及隨時善後。  4.學生烹飪品嚐完畢後，要進行善後工作並記錄心得。。  5.教師引導學生完成學習單「料理輕鬆做自評表」，請將其心得與感想記錄下來，下次上課交回。  **第三節課結束** | | | |
| **教師教學省思** | 1.發現學生對查詢資料來源的書寫格式仍不清楚，需再加以指導及說明。  2.本課程最大未盡之處在於製作完成的野餐料理，無法當天讓學生以野餐方式品嚐及體驗，所以對於野餐料理取用及保存的方式、野餐活動的體驗學生未有較深刻的感受，所以對於自己設計的野餐料理優缺點及設計的分析改善檢討上不夠深刻及明確。 | | | |
| **教學改善策略** | 1. 因為學生對資料來源格式不清楚，所以應在上課時加強說明，並於學習單上註明請學生寫出➀網站名及網址➁書名及作者或出版社➂請提供食譜者簽名 2. 如學生小組討論當日需修正查詢食譜資料，亦可提供無線網路請學生自備每組一台手機或提供平板查詢。 3. 小組討論時間一節課較短，可於下一節課學生完成討論自己小組食譜後，可再兩組交換或小組隨機抽任一組食譜相互檢視食譜，提供相關建議 4. 因本校家政每週只有一節課，調課不易無法連排，故課程活動可以請學生事先邀請下一節課的教師一同參與野餐活動， | | | |

學習評量單

**「食」在有「譜」** 班級 座號 組別 　 姓名：

請先與小組成員分享你收集的食譜，再一起「譜」出小組最想一起製作的料理食譜吧！

**一、確「食」有譜**

|  |
| --- |
| 我收集的料理名稱： |
| 選擇此食譜的原因：  是否符合限定的條件：1.適用野餐:□主食□點心2.□可於30分鐘內完成3.□食材需包含當地當季生鮮蔬果 |
| 資料來源： |

**二、共「譜」好料：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 料理名稱：  內容:主食: 點心: | | | 製作時間: | |
| 製作步驟：（主食和點心製作請分開填寫，可圖示） | |
| 烹飪器材準備 | | |
| 食材份量及金額（主食和點心請分開填寫） | | |
|  |  | |
| 食材採買  負責人： | | 食材處理  負責人： | | 其他 |
| 烹製  負責人： | | 善後整理  負責人： | |

**料理輕鬆做自評表**　　　　班級 座號 組別 姓名

**(一) 好料上桌**

和小組成員一起規劃及精心烹煮的料理終於完成了，你對小組及自己在這次料理的整體表現覺得如何呢？

1.我們的野餐盒：🖒🖒🖒🖒🖒

優點：　　　　　　　　　　　　　　　　　缺點：

2.小組表現：🖒🖒🖒🖒🖒　因為：

3.自己表現：🖒🖒🖒🖒🖒　因為：

**（二）省思與分享**

(1)我們小組設計的野餐盒餐點如要和家人共享，應該如何調整設計呢?(2)另外，這些餐點除了適合野餐外，還有什麼情況我也可以大顯身手呢？

活動過程中，令我印象最深刻的組員…，為什麼？

活動過程中有哪些突發狀況或問題發生？我們如何解決？下次如何避免？