

高雄市108學年度
特殊教育教師專業成長社群成果發表－

食育課程－我有好食力

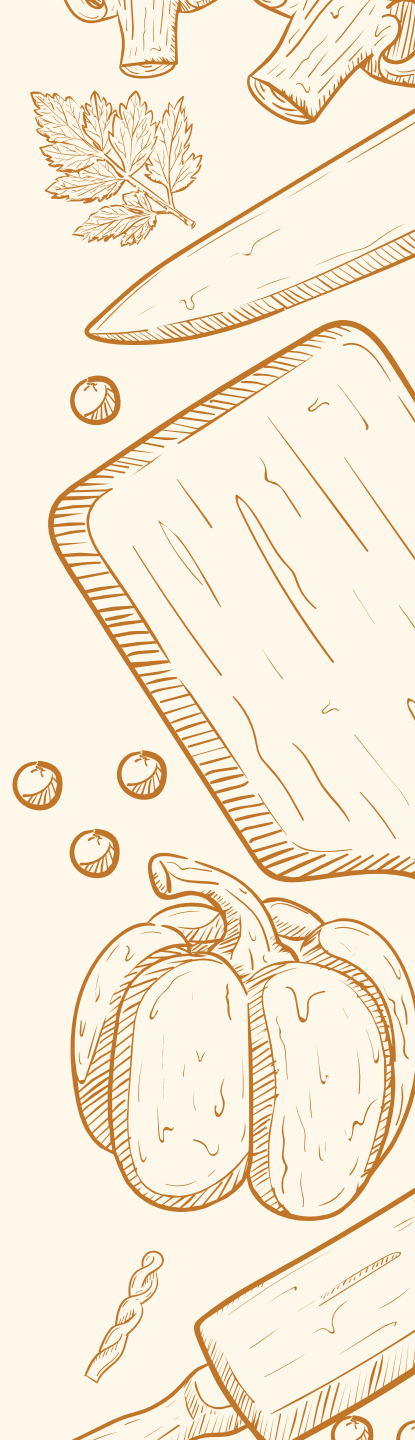
勝利國小、河濱國小、四維國小、新甲國小
跨校社群





吃飯

重要嗎？





**我們都期待
養成特教學生獨立自主的能力**

希望學生學會自己備餐，好好吃飯

【我有好食力】社群運作模式

確立主題
線上討論

實作共備

台式三杯雞

歐式冰淇淋

美式酥烤派

訂定課調內容
並返校實施

完整教學設計



食育課程：我有好食力！

部定課程

十二年國教課綱學習領域

校訂課程

特殊需求領域

語文領域	數學領域	社會領域	自然科學	藝術領域	綜合活動	健康與體育	生活管理	社會技巧	職業教育	功能性動作訓練
認識各食材的名稱與念法	計算與測量所用食材之份量	認識各國文化與特色料理	認識各烹煮方式造成的化學變化	決定食材的配色與菜餚擺盤呈現	從分組完成料理過程學習合作	安排具均衡七大類食材之料理	學習處理各類食材的基礎能力	應對分組完成料理中的各類情境	透過料理過程建立良好工作觀念	從處理食材訓練精細動作技能

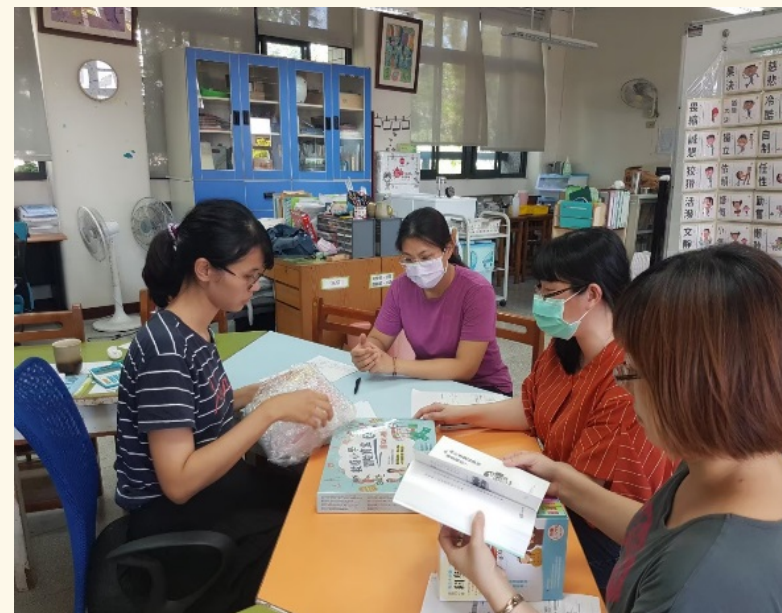
中式三杯雞

熱傳導與薑的變化



中式三杯雞①

- 完成初步教學內容設計
- 依照各校學生程度討論課調內容
- 設定學生進行實驗之流程與變因



依照各校
學生特性
訂定適性
學習目標

四維國小-高年級學生學習目標

數學	能從量的估算(電子秤或磅秤)預估每種材料需要多少分量。
自然	能從炒菜的過程中觀察讓菜炒熟需要熱對流及熱傳導等方式。。
社會	能理解台式飲食文化的特色。
國語	能在引導下書寫出描述實驗過程的記錄。

河濱國小-中年級學生學習目標

數學	能測量出指定材料所需要的重量。
自然	能從炒菜的過程了解熱和食物的關聯。
社會	能理解三杯雞的特色，並說出與中式料理的特色。
國語	能在引導下完成實驗記錄

勝利國小-低年級學生學習目標

數學	能拿出指定材料的數量
自然	能從說食物炒熟的關鍵在用火加熱。
社會	能認識台灣的地理位置
國語	觀察簡單的圖畫和事物後，能以簡單的語詞口述或記錄實驗過程

中式三杯雞②

- 討論中式三杯雞與各領域連結
- 中式三杯雞實作演練
- 討論他國料理延伸學習之可能



三杯雞與其他領域的連結設計

國語領域
藝術領域
社會領域

介紹台灣文化及設計「中式三杯雞」菜單

從社會文化介紹台灣文化，並由學生自行設計文化與菜餚結合的菜單

數學領域
自然領域
特需領域

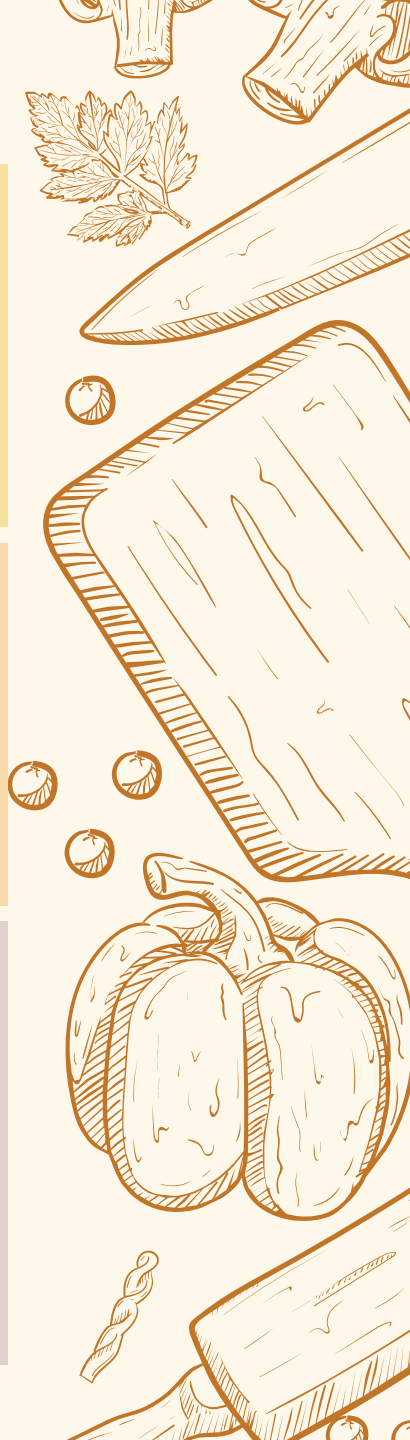
自己動作做，完成「中式三杯雞」

與同組同學合作從材料的比例、食物加熱的化學反應、炒熟食物的動作完成菜餚。

健體領域
綜合領域
特需領域

與同學分享完成的菜餚，分享準備這道菜的過程經驗

從過程中了解到和同學合作的重要，並了解煮熟一道菜需了解的技能需涵蓋的知識。



主題料理延伸至 他國料理之可能性



中式
三杯雞



義式
烤雞

三杯雞

日式
炸雞



韓式
炸雞



歐式冰淇淋

- 導入水的三態變化與凝固點概念
- 討論不同容量的牛奶，不同容器是否會造成冰淇淋製作的變化？



依照各校
學生特性
訂定適性
學習目標

四維國小-高年級學生學習目標

數學	能認識計時器上的數字代表之時間單位，且能正確設定指定時間計時。
自然	能觀察冰塊加鹽後熔點的變化，並以口語說出觀察到的內容。
社會	能理解歐式飲食文化的特色，並說出與家中常見料理的差異。
國語	能在引導下書寫出描述實驗過程的記錄。

河濱國小-中年級學生學習目標

數學	能認識計時器的功能與介面，且能正確設定指定時間進行計時。
自然	能認識冰塊可使食物溫度降低，且能觀察再持續低溫下食物的變化。
社會	能理解冰淇淋的特色。
國語	能在引導下完成實驗記錄

勝利國小-低年級學生學習目標

數學	能說出計時器的分和秒
自然	能觀察並說出冰塊融化會變成水
社會	能說出冰淇淋是從國外傳到台灣的食物
國語	觀察簡單的圖畫和事物後，能以簡單的語詞口述或記錄實驗過程

歐式冰淇淋與其他領域的連結設計

國語領域
藝術領域
社會領域

介紹歐洲文化及設計「冰淇淋」菜單

從社會文化介紹歐洲文化，並由學生自行設計文化與菜餚結合的菜單

數學領域
自然領域
特需領域

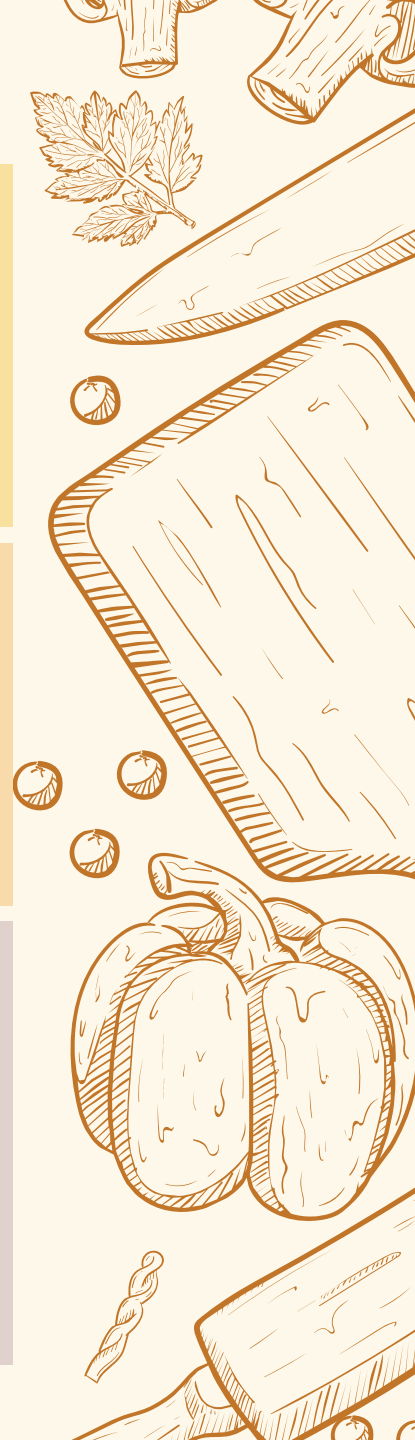
自己動作做，完成「冰淇淋」

與同組同學合作從材料的比例、食物加熱的化學反應、冷凍食物的動作完成甜點。

健體領域
綜合領域
特需領域

與同學分享完成的菜餚，分享準備這道甜點的過程經驗

從過程中了解到和同學合作的重要，並了解製作甜點需了解的技能需涵蓋的知識。



主題料理延伸至 他國料理之可能性



台式
雪綿冰



美式
冰淇淋

韓式
冰品



冰

日式
剉冰



美式酥烤派

- 讓學生嘗試烤箱的溫度控制
- 不同的食材是否會需要不同的溫度來煮熟呢？



依照各校
學生特性
訂定適性
學習目標

四維國小-高年級學生學習目標

數學	能從量的估算(電子秤或磅秤)預估每種材料需要多少分量。
自然	能從做派的過程中觀察讓派烤熟需要熱對流及熱傳導等方式。。
社會	能理解美式飲食文化的特色。
國語	能在引導下書寫出描述實驗過程的記錄。

河濱國小-中年級學生學習目標

數學	能測量出指定材料所需要的重量。
自然	能從做派的過程了解熱和食物的關聯。
社會	能理解蘋果派的特色，並說出美式料理的特色。
國語	能在引導下完成實驗記錄

勝利國小-低年級學生學習目標

數學	能拿出指定材料的數量
自然	能說出食物烤熟的關鍵在用火加熱。
社會	能認識台灣的地理位置
國語	觀察簡單的圖畫和事物後，能以簡單的語詞口述或記錄實驗過程

美式酥烤派與其他領域的連結設計

國語領域
藝術領域
社會領域

介紹美國文化及設計「酥烤派」菜單

從社會文化介紹美國文化，並由學生自行設計文化與菜餚結合的菜單

數學領域
自然領域
特需領域

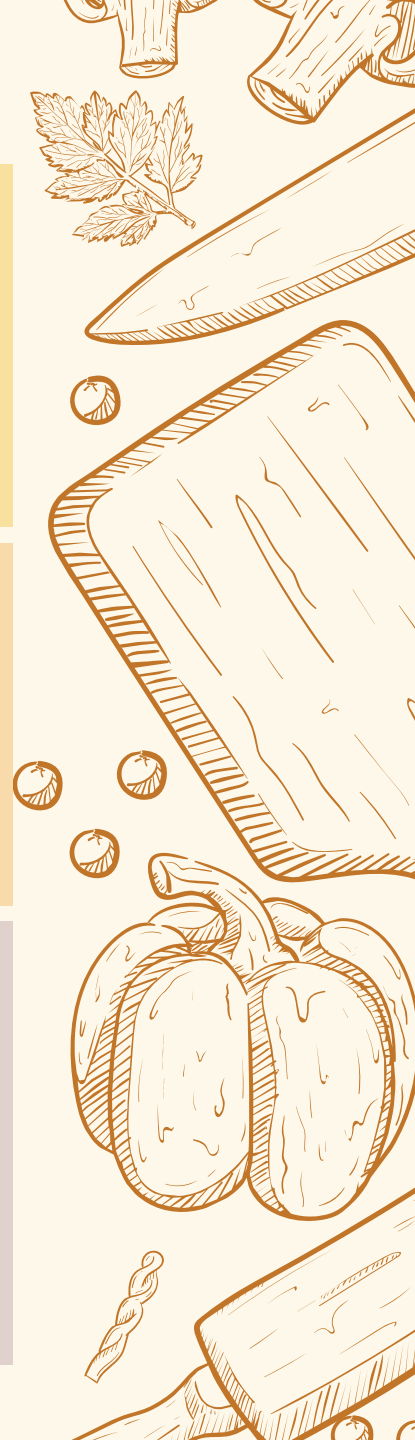
自己動作做，完成多種口味的「酥烤派」

與同組同學合作探討不同口味的材料比例、食物的熟成程度觀察食物的顏色變化。

健體領域
綜合領域
特需領域

與同學分享完成的酥烤派，分享準備烤派的過程經驗

從過程中了解到和同學合作的重要，並了解製作烤派需了解的技能需涵蓋的知識。



主題料理延伸至 他國料理之可能性



台式
韭菜
盒子



義式
披薩



韓式
海鮮
煎餅

派

英式
肉派



何謂素養？

培養出孩子帶得走 並且用得上的能力



謝謝聆聽
敬請指教