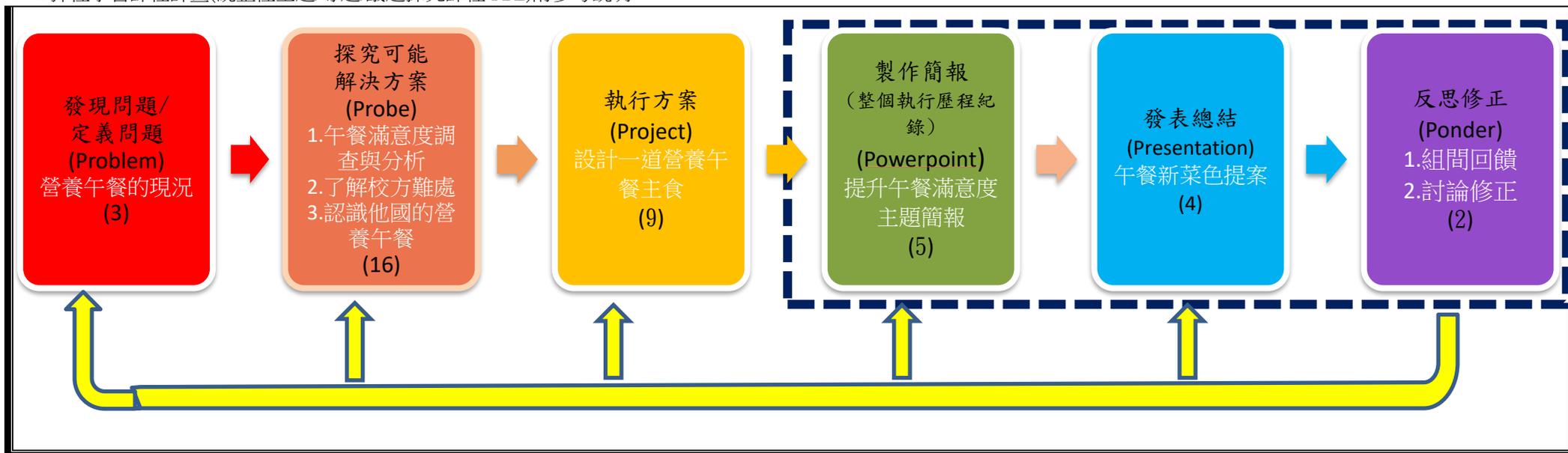


臺南市公立歸仁區文化國民小學 113 學年度(第一、二學期)五年級【PBL 專題式學習】彈性學習課程計畫參考說明

專題名稱	小小行政主廚	教學節數	第一學期 19 節 第二學期 20 節 共(39)節
學習情境	上學期間，每天在校吃營養午餐，但菜色沒有新意，因此常聽同學抱怨不喜歡一成不變的菜色。在學校，除了一般家常菜外，有沒有機會吃到更富變化的料理嗎？		
待解決問題 (驅動問題)	1. 中、高年級學生在現有營養午餐菜單的滿意度如何？ 2. 如何在有限的餐費與烹煮時間下，煮出令學生滿意的營養午餐？		
跨領域之 大概念	改變：提出新的營養午餐菜色或料理方式，透過不斷的改善，發展出更符合學生期待的午餐選擇。		
本教育階段 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-C3 具備理解與關心本土與國際事務的素養，並認識與包容文化的多元性。		
課程目標	學生透過問卷調查了解中高年級學生對營養午餐的滿意度及學校在午餐菜單設計上需考量的因素，並依據上述結果及小組搜集的資料，設計提出午餐菜色建議，以提升學校營養午餐菜單的豐富性。		
表現任務 (總結性)	任務類型： <input checked="" type="checkbox"/> 資訊類簡報 <input checked="" type="checkbox"/> 書面類簡報 <input type="checkbox"/> 展演類 <input type="checkbox"/> 作品類 <input type="checkbox"/> 服務類 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	服務/分享對象： <input type="checkbox"/> 校內學生 <input checked="" type="checkbox"/> 校內師長 <input type="checkbox"/> 家長 <input type="checkbox"/> 社區 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	1. 小組分工設計一份營養午餐滿意度問卷。 2. 全班合作發放問卷蒐集中高年級學生想法並分析結果。 3. 全班分工訪問營養師、午餐執事、廚工媽媽蒐集設計菜單與烹煮全校午餐的注意事項。 4. 小組挑選並發表一道可加入午餐主食菜色之料理提案。 5. 省思修正提案行動。		
PBL 6P 學習架構與模式脈絡圖(各單元問題脈絡)			



教學期程 (節數)	單元問題	學習內容(校訂)	學習目標	學習活動	單元任務 (學習評量)
上學期 第一週 至 第四週 (3)	學校午餐如何設計?	從學校午餐菜單大致 瞭解午餐的菜色類型 (菜系)	1.能關心並瞭解午餐 的餐單設計原則。 2.依品項分析的依據 來說明。	1.搜集每個月的午餐菜單。 2.分析並歸類菜單裡菜色的品項。 3.說明品項分析的依據。	歸納出學校營養 午餐的菜色類型
第五週 至 第六週 (2)	如何透過設計一份問卷來了 解中高年級學生對營養午餐 菜色的滿意度?	1.取得滿意度的方式 2.問卷應具備的內容 3.問卷的內容說明 4.問卷的題目設計	1.能了解透過觀察廚 餘、訪談、問卷等 方式可統整眾人對 午餐菜色的滿意度 與期望。 2.能說出問卷應具備 的內容。 3.能寫出問卷作答內	1.小組討論哪些方式可以蒐集到更 多對於午餐菜色的滿意度或期 望? 2.學習問卷設計,透過問卷蒐集更 全面性的答案和想法。 3.發表自己曾使用過問卷的經驗, 小組討論問卷上有哪些應具備的 內容?	說出問卷應具備 的內容

			容說明 4. 能針對午餐菜色滿意度設計出好的問卷題目各組至少 5 題	4. 蒐集各種問卷，觀察並學習問卷內容說明的撰寫方式。 5. 小組合作寫出簡要問卷說明內容 6. 認識設計問卷題目的注意事項，了解適當的問卷題目應具備的要素。 7. 小組討論設計出至少 5 題與午餐菜色滿意度相關的問題。 8. 共同統整出一份詢問中高年級關於午餐菜色滿意度的問卷。	寫出簡要問卷說明內容 設計出具有問卷說明和午餐菜色滿意度相關問題的問卷
第七週 至 第十週 (4)	如何發放問卷？並回收問卷進行分析？	1. 發放問卷的方式 2. Excel 整理問卷策略 3. 解讀資料的方式	1. 能說出發放問卷的方式 2. 能運用 Excel 簡易整理問卷資料 3. 能運用解讀資料的方式，解釋問卷數據資料所代表的意思	1. 全班討論如何分配各組負責的班級。 2. 小組討論使用何種問卷方式(紙本、google 表單?)、問卷如何發放問卷，以及如何詢求他人是否願意填答問卷的意願，並與其他組分享。 3. 小組利用課餘時間發放問卷供三、四、六年級師生填答，並回收問卷。 4. 使用 Excel 統整回收問卷的資料。 5. 運用 Excel 進行簡易的資料分析，並透過所學過的表格和圖表設計，使結果內容更易被人理解。 6. 小組針對資料結果進行簡易的資料解釋與討論。	回收問卷 運用 Excel 進行問卷資料輸入，並以圖表呈現資料分析 解釋所獲得的問卷數據

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-PBL)附參考說明

第十一週 至 第十二週 (2)	學生最想改善的是午餐菜單中的哪項問題?	問卷結果	1. 能運用簡報向他人呈現問卷結果 2. 能說出填寫問卷的學生對於那些午餐現況更為關心	1. 小組分工合作製作簡報，呈現問卷結果。 2. 根據問卷結果找出最多學生的期望。	製作簡報呈現學生的意見
第十三週 至 第十六週 (4)	校方在設計或烹煮營養午餐有什麼需注意的事項?	1. 訪談前中後要做的事項 2. 訪談的題目設計 3. 訪談資料的整理	1. 能表現出訪談應有的禮節 2. 能針對午餐菜單和烹煮設計出好的訪談題目各組至少3題	1. 全班討論如何決定訪談對象，且訪談前先與受訪者敲定採訪時間。 2. 小組討論設計出至少3題與午餐菜單和料理相關的問題。 3. 小組共同整理訪談結果，並與其他組分享。	完成訪談紀錄與資料整理
第十七週 至 第二十二週 (4)	你知道其他國家的學校營養午餐吃什麼嗎?	不同國家的營養午餐	1. 能至少說出三個國家的學校營養午餐餐點。 2. 能了解每個國家因為人文、作物、信仰不同而出現不盡相同的營養午餐。	1. 依課程補充資料大致認識世界各國飲食的內容與異國料理的特色。 2. 觀看影片以下影片：異國料理－韓國、日本、義大利、泰國、印度、新加坡篇（臺南市政府教育局監製），了解不同國家飲食特色和學校營養午餐的供應。	摘要影片重要訊息
下學期 第一週 至 第二週 (2)	最希望哪項料理出現在營養午餐菜單中?	營養午餐料理	能依據調查結果，挑選出合適的料理。	1. 重新檢視上學期的問卷和訪談結果，以及各國營養午餐特色。 2. 分組討論、挑選出1~2道適合作為學校營養午餐的料理。	挑選1~2道料理
第三週 至 第五週 (3)	如何估算食材的成本?	1. google 2. 成本計算	1. 能上網查出特定料理的所需食材與用量。 2. 能解決生活中的計	1. 上網搜尋食譜，了解其所需食材。 2. 上網搜尋超市網站，查找各食材價格，並依比例計算出食材成	依單價與用量大約估算出食材成

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-PBL)附參考說明

			算問題。	本。	本
第六週 至 第九週 (4)	如何設計簡單易閱讀的食譜？	1. 食譜 2. keynote 或 A4 空白紙	1. 能說出吸睛食譜應具備的內容。 2. 能透過小組合作製作出一份清楚的食譜	1. 發表自己曾閱讀食譜的經驗，小組討論食譜上有哪些應具備的內容？ 2. 比較各種食譜，觀察並學習食譜內容說明的撰寫方式。 3. 小組合作製作出一份包含圖、文-食譜標題、預備食材、份量、烹飪步驟或步驟圖。	設計出選定料理的食譜
第十週 至 第十五週 (5)	如何製作一份吸引人的簡報？	keynote 或 powerpoint	能針對要建議加入午餐菜單的料理製作簡報	1. 教師說明提案簡報的主要架構： a. 為何改變-以先前的問卷結果說明 b. 提出設計的菜單 c. 其他-如：成本估算、建議出現的時間或頻率 2. 小組合作製作至少 3 頁簡報來說明。	簡報包含 3 個提案主要架構
第十六週 至 第十九週 (4)	如何發表提升午餐滿意度提案？	發表會注意事項	能上台發表提案	1. 小組練習上台發表 2. 辦理提案發表會，各小組上台分享簡報。 3. 其他同學聆聽發表。	完成發表會
第二十週 至 第二十二週 (2)	下次如果再執行，可以如何調整讓成效更顯著？	修正的方式	能省思並提出修正方案的建議	1. 思考與討論：透過與不同小組成員對話和分享，小組討論並思考如何修正，有可能讓效果更好。 2. 請營養師從各組提案中，挑選可行的午餐菜色。	省思並說出至少一項讓方案更好的策略