

學習主題名稱 (中系統)	品味校園，米其林夢饗	實施年級 (班級組別)	六年級	教學 節數	本學期共(40)節
彈性學習課程 四類規範	1. 統整性探究課程 (<input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題)				
設計理念	關係與表現；透過落葉、廚餘回收轉化，體認大自然與我們的關係，最後用行動表達對環境愛護。				
本教育階段 總綱核心素養 或議題實質內涵	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-A3 具備擬定計畫與實作的能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。				
課程目標	能將環保意識實踐於生活中、製作酵素及落葉堆肥、種植當季蔬菜並觀察記錄、採收蔬果及料理、將歷程經驗用詩表達、對環境進行省思。				
配合融入之 領域或議題	<input checked="" type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input checked="" type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引		<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
總結性 表現任務	在教師引導下小組運用自製環保酵素完成蔬果栽種，並上台進行 3 分鐘的歷程心得報告。				

課程架構脈絡(單元請依據學生應習得的素養或學習目標進行區分)(單元脈絡自行增刪)



本表為第一單元教學流程設計/(本學期共三個單元)

單元名稱		環保總動員-酵素製作	教學期程	第 1 週至第 6 週	教學節數	12 節 480 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	自-E-C1 培養愛護自然、珍愛生命、惜取資源的關懷心與行動力。 自-E-A3 具備透過實地操作探究活動探索科學問題的能力，並能初步根據問題特性、資源的有無等因素，規劃簡單步驟，操作適合學習階段的器材儀器、科技設備及資源，進行自然科學實驗。				
	學習內容(校訂)	動畫：「自然博士教育動畫：消失的垃圾」 環保酵素：柑橘類果皮、一般水果果皮、黑糖				
學習目標		製作環保酵素，並將環保酵素應用於生活中。				
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源		時間 規劃 (節數)	教師的提問或引導	學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量	學習資源
		2	播放「自然博士教育動畫：消失的垃圾」影片，帶學生討論垃圾對地球及生活造成的影響有哪些？	小組討論，並回答垃圾對地球及生活造成的影響有哪些。	掌握關鍵檢核點，透過什麼工具或形式+要看到什麼？	1. 「自然博士」教育動畫：消失的垃圾 https://www.youtube.com/watch?v=HEGzhg1aJ7 2. 環保酵素簡報。 3. 廚餘做有機堆肥，這樣做不臭不長蟲！ https://www.youtube.com/watch?v=P01h50N9yx A
			請學生討論，垃圾對海洋及陸地上的汙染有哪些？討論在日常生活中，如何減少垃圾對環境的影響及傷害？	1. 學生分成兩組，討論垃圾對海洋及陸地上的汙染有哪些，並上台分享。 2. 全班提出想法，並在黑板以心智圖的歸納方式，將減少垃圾的方法列出來。		
		2	在日常生活中，怎麼落實環保？到學校的資源回收室，並協助整理回收物。	1. 小組討論，歸納出「環保」的重要性。 2. 能說出落實環保的行為有哪些。 3. 協助整理回收物。		

	2	<p>播放環保酵素簡報及影片，介紹何謂環保酵素及其原理，並展示環保酵素成品。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能了解環保酵素的發酵原理及製作過程。 2. 學生實地觀察和聞酵素味道，學生分享想法。 		
	4	<p>介紹環保酵素的製作方法及製作時所需物品，引導小組討論，生活中有那些廚餘可以拿來製作酵素?</p> <p>引導學生查詢製作酵素該注意的事項? (製作好的環保酵素須放在空氣流通的陰涼處，避免陽光直射。勿用魚肉或有油脂的、骨頭類的食物，會容易出現臭味。)</p> <p>老師示範環保酵素製作流程，再由小組實際操作。 (蒐集果皮菜渣、切小塊、清洗陰乾、根據比例泡製溶液)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能共同討論生活中有那些廚餘可以拿來製作酵素。 2. 學生能製作酵素(蒐集果皮菜渣、切小塊、清洗陰乾、根據比例泡製溶液)。 3. 定期搖晃泡製好的酵素，加速發酵，並觀察變化。 		
	2	<p>製作好的酵素能做哪些使用呢? 反思環保酵素對環境的影響為何?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生列出生活中能利用到環保酵素的地方。(拖地、洗碗、澆灌、除臭噴劑等) 2. 學生能用自製酵素，拖教室的地板，以及於用餐完清洗打飯餐具。 3. 學生了解到環保酵素對環境有正向的幫助。 		

	4	<p>老師實際帶學生到學校的落葉堆肥區，引導各小組觀察落葉堆肥區。</p> <p>觀察要點包含：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 先挑除落葉區裡的人造垃圾。 2. 感受踩在或踏入堆肥區的感受如何？ 3. 翻動上下層落葉堆肥，觀察差異？ 4. 觀察落葉堆肥區牆壁的分層情況？ 5. 不同天氣型態(晴天/雨天)，落葉堆肥有何差異？ 6. 測量溫度，高溫易殺死益生菌較不利菌種發酵。 7. 翻堆時，觀察含水量狀況，水份不足適時添加，亦可向午餐中心要洗米水。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 觀察落葉堆肥區。 2. 根據觀察要點進行觀察及實作並記錄下來。 		
	2	<p>落葉堆肥的成品有哪些用處？</p> <p>落葉堆肥對環境及環保有什麼好處？</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用平板查詢資料，並和組員分享。 2. 思考落葉堆肥對環境及環保的好處，並上台分享。 		

本表為第二單元教學流程設計/(本學期共三個單元)

單元名稱		進學小園丁-有機農場	教學期程	第 7 週至第 12 週	教學節數	12 節 480 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與參考指引或議題實質內涵	自-E-A3 具備透過實地操作探究活動探索科學問題的能力，並能初步根據問題特性、資源的有無等因素，規劃簡單步驟，操作適合學習階段的器材儀器、科技設備及資源，進行自然科學實驗。				
	學習內容(校訂)	整地農具：鏟子、鐵耙。 蔬菜、水果種苗。				
學習目標		進行種苗栽種，並整理成完整記錄。				
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源	時間 規劃 (節數)	教師的提問或引導	學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點，透過什麼工具或形式+要看到什麼？	學習資源	

	2	<p>整地的方式有哪些呢?需要注意哪些? 需要使用哪些農具來整地? 將小組帶到校園種植區，引導孩子進行整地。</p>	<p>1. 小組討論，並使用平板蒐集資料，包含整地的步驟及注意事項。 2. 學生將小組分配到的農地整理好。</p>	<p>1. 完成整地。 2. 完成栽種。 3. 平時能記錄植栽生長狀況，並彙整觀察記錄。</p>	<p>蔬菜的成長問題：蟲害 https://www.youtube.com/watch?v=_0cBeDmET0E</p>
	1	<p>有哪些環保素材適合為土壤施基肥? 實際帶學生至農場，並將小組的農地施基肥。</p>	<p>能使用自製的環保酵素來施基肥。</p>		
	4	<p>現在這個季節，適合種植哪些蔬菜或是水果呢?一組選擇 2-3 種蔬果。 這些蔬菜及水果種苗如何取得? 栽種方法及技巧為何?有哪些注意事項? 帶學生實際到農場栽種種苗，提醒學生注意土壤的保水性，栽種完成後，在種苗旁邊挖保水小溝。</p>	<p>1. 小組討論，並使用平板蒐集資料。 2. 記錄小組選擇的蔬菜或水果種類(2-3 種)，並簡單條列栽種的注意項目。 3. 完成種苗栽種，並挖好保水小溝。 4. 定期前往小農場觀察種苗的生長狀況。</p>		
	1	<p>請學生根據蔬菜及水果狀況施落葉肥、酵素，幫助蔬菜生長。</p>	<p>學生根據植栽的生長狀況進行施肥。</p>		
	2	<p>介紹常見的蔬果病蟲有哪些?(螞蟻、潛葉蟲、蝴蝶幼蟲、夜盜蛾) 目前各組的蔬果有遇到哪些病蟲? 有哪些天然的方式能進行病蟲害防治? 引導學生使用自製酵素，根據比例泡製除蟲劑，防治病蟲害。</p>	<p>1. 小組討論，並使用平板蒐集資料。 2. 學生上台分享，目前小組蔬果的成長狀況及面臨的蟲害。 3. 學生能利用自製酵素噴灑於植栽，有效防治害蟲，減少病蟲害。</p>		

	2	根據測量及觀察蔬果生長狀況填寫紀錄，並彙整。	將平常觀察的紀錄，登錄到平板，使用 app-padlet 做資料彙整。		
本表為第三單元教學流程設計/(本學期共三個單元)					
單元名稱		慶豐收-採收及反思	教學期程	第 13 週至第 20 週	教學節數 16 節 640 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	自-E-C1 培養愛護自然、珍愛生命、惜取資源的關懷心與行動力。 綜-3d-III-1 實踐環境友善行動，珍惜生態資源與環境。			
	學習內容(校訂)	烹飪器具：刀具、爐具、碗盤。			
學習目標		能採收並料理蔬菜，省思環保永續的重要性。			
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源	時間 規劃 (節數)	教師的提問或引導	學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點，透過 什麼工具或形式+要看 到什麼？	學習資源
	6	簡單料理蔬果需要哪些器具?並討論料理蔬果的工作分配(洗菜、切菜、料理、擺盤)。(1 節) 小組討論料理方式，簡單紀錄下食譜、烹調步驟。(1 節) 各小組到農場，進行採收。 根據工作分配進行料理(洗菜、切菜、烹調、擺盤)，小組互相分享料理，給予回饋。(4 節)	1. 根據小組栽種的蔬果，討論料理方式及進行分工。 2. 討論食譜及烹調步驟。 3. 採收蔬果。 4. 依照工作分配進行(洗菜、切菜、烹調、擺盤)。 5. 料理完成後，由全班同學依照(擺盤配色、香氣、味道、衛生)給予回饋。	1. 料理採收的蔬果。 2. 彙整完整的觀察紀錄並分享。 3. 創作環保標語，並繪製小海報。	炒時蔬，美味又養生，如何炒的清脆好吃，影片不藏私分享，簡單、方便！ https://www.youtube.com/watch?v=fPKurY5yA7A

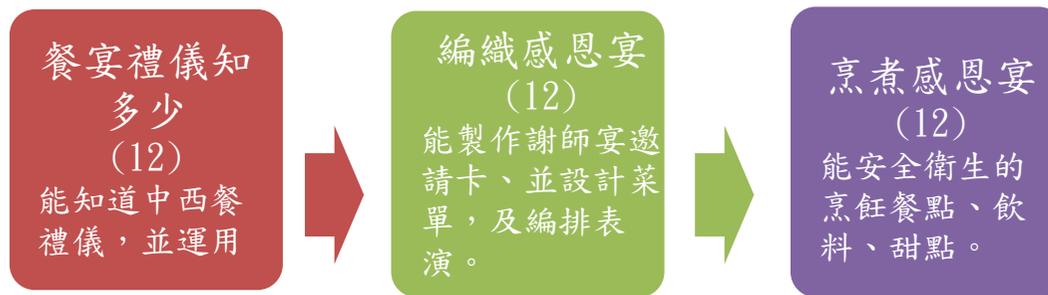
C6-1 彈性學習課程計畫 (第一類-單元活動設計)

	1	帶學生到農場整理各小組的區域，恢復土質。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小組先針對耕種後，如何恢復土質，查詢資料。 2. 到農場整理。 		
	3	將記錄在 padlet 的資料匯出成檔案，分享與展示觀察蔬菜成長的紀錄及心得。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各組能將彙整好的觀察紀錄進行分享，每位組員都需發表 3 分鐘。 2. 展示出各組的觀察紀錄。 		
	1	營養午餐的蔬菜，都需要經過四章一 Q 的認證，以確保學校午餐蔬果食用安全，什麼是「四章一 Q」呢？ 帶學生用平板掃描 QR cord，追溯條碼。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 查詢四章一 Q，瞭解農產品相關的標章。 2. 學會追溯條碼。 		
	1	你們知道農產品產銷履歷的意義嗎？ 你們會想購買有產銷履歷認證標章的蔬果嗎？為什麼？	<ol style="list-style-type: none"> 1. 查詢農產品產銷履歷的意義。 2. 能說出自己的想法及購物意願。 		
	4	藉由這學期初到期末整個課程的進行，請學生省思愛護土地、環保永續的重要性。(1 節) 小組討論一句環保標語(10 個字以上)，製作成小海報，佈置於教室走廊。(3 節)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小組討論，此次課程帶給他們的收穫。 2. 發表創作的環保標語。 3. 製作環保標語小海報。 		

教學期程請敘明週次起訖，各個單元以教學期程順序依序撰寫，每個單元需有一個單元學習活動設計表，表太多或不足，請自行增刪。

學習主題名稱 (中系統)	品味校園，米其林夢饗	實施年級 (班級組別)	六年級	教學 節數	本學期共(36)節
彈性學習課程 四類規範	1. 統整性探究課程 (<input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題)				
設計理念	關係與表現；運用校園植物為素材，規劃與辦理感恩謝師宴，表達感恩的心意。				
本教育階段 總綱核心素養 或議題實質內涵	E-B3 具備藝術創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗 E-A3 具備擬定計畫與實作的能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。 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。				
課程目標	透過謝師宴的規畫及辦理，運用校園植物作為主要呈現，最後以特色感恩謝卡，表達出六年的感恩心，為國小生涯畫下完美的句點。				
配合融入之 領域或議題	<input checked="" type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input checked="" type="checkbox"/> 自然科學 <input checked="" type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引		<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
總結性 表現任務	在教師引導下學生完成感恩謝師宴。				

課程架構脈絡(單元請依據學生應習得的素養或學習目標進行區分)(單元脈絡自行增刪)



本表為第一單元教學流程設計/(本學期共三個單元)

單元名稱		餐宴禮儀知多少	教學期程	第 1 週至第 6 週	教學節數	12 節 480 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	藝-E-A3 學習規劃藝術活動，豐富生活經驗。 國-E-B3 運用多重感官感受文藝之美，體驗生活中的美感事物，並發展藝文創作與欣賞的基本素養。				
	學習內容(校訂)	各式餐具：刀叉、碗盤、湯匙、杯子。 校園植物素材：花、果實、種子、葉片。				
學習目標		能知道中西餐禮儀，並運用於謝師餐會。				
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源		時間 規劃 (節數)	教師的提問或引導	學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點，透過 什麼工具或形式+要看 到什麼？	學習資源
		2	有到餐廳用餐的經驗嗎？ 中西餐禮儀包含哪些項目？ 1. 餐巾紙(布)使用方式 2. 中西餐具使用方式(刀叉、碗盤、湯匙、杯子) 3. 中西進餐順序 4. 用餐坐姿 各組負責一項禮儀，查詢資料並統整，上台分 享。(2 節)	1. 分享到餐廳用餐的經驗。 2. 小組討論，並使用平板查 詢資料。 3. 上台分享統整好的資料。	1. 能完成餐桌佈置 練習。 2. 能學會接待禮 儀。	接待禮儀簡報
		4	到餐廳用餐時，有注意過餐點配色及擺盤嗎？ 餐廳為何要著重餐點配色及擺盤呢？ 餐點配色該注意的細節有哪些？擺盤的方式有哪 些？(1 節) 到校園蒐集各種植物進行配色及擺盤練習，並展 示給同學欣賞，並分享創作想法。(3 節)	1. 學生能分享自身經驗。 2. 小組討論，並使用平板查 詢資料。 3. 到校園蒐集植物(花、果 實、種子、葉片)，進行配 色及擺盤練習。 3. 展示成果給同學欣賞並分 享想法。		

C6-1 彈性學習課程計畫 (第一類-單元活動設計)

	4	呈現出三張餐桌布置圖片，引導學生觀察布置細節有哪些？該注意的部分有哪些？(1節) 各小組練習設計一張彩色的餐桌布置圖(包含器具配色)，並上台分享。(3節)	1. 能觀察餐桌布置圖片，說出想法。 2. 設計一張彩色的餐桌布置圖。 3. 上台分享餐桌布置圖。		
	2	老師播放接待禮儀簡報，介紹接待禮儀(交談、儀態、手勢、引導)。 學生進行接待禮儀(交談、儀態、手勢、引導)的練習。	1. 了解接待禮儀(交談、儀態、手勢、引導)。 2. 練習接待禮儀(交談、儀態、手勢、引導)。		
本表為第二單元教學流程設計/(本學期共三個單元)					
單元名稱		編織感恩宴	教學期程	第 7 週至第 12 週	教學節數 12 節 480 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	國-E-B3 運用多重感官感受文藝之美，體驗生活中的美感事物，並發展藝文創作與欣賞的基本素養。 自-E-C2 透過探索科學的合作學習，培養與同儕溝通表達、團隊合作及和諧相處能力。 藝-E-A3 學習規劃藝術活動，豐富生活經驗。			
	學習內容(校訂)	謝師感恩宴邀請卡。 感恩饗宴菜單。			
學習目標		能製作謝師宴邀請卡、並設計菜單完成編排表演活動。			
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源	時間 規劃 (節數)	教師的提問或引導	學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點，透過 什麼工具或形式+要看 到什麼？	學習資源
	1	引導學生於黑板列出謝師宴會工作細項。 進行分組，認領工作項目。	全班討論，列出謝師宴工作細項，小組分配(認領)工作。	1. 邀請卡成品。 2. 菜單成品。	1. 邀請卡製作影片。

C6-1 彈性學習課程計畫 (第一類-單元活動設計)

	4	討論謝師宴會邀請名單，確認邀請卡要製作的張數。(1 節) 播放邀請卡製作的影片，引導學生製作謝師宴會邀請卡，預計一人須製作 3 張。(2 節) 發送邀請函，並確認出席人數。(1 節)	製作謝師宴會邀請卡，預計一人須製作 3 張。		https://www.youtube.com/watch?v=xjD5iPTZ8Z8 2. 各式菜單範例。
	4	提供菜單範例給學生參考。(1 節) 根據當令在地食材設計菜單-主餐，並列出需要的食材。(2 節) 根據當令在地食材及校園植物設計菜單-配餐飲料(水果花茶)，並列出需要的食材。(1 節)	1. 設計出主餐菜單，列出需要的食材。 2. 設計出配餐飲料菜單，列出需要的食材。		
	3	討論並安排謝師餐會表演及音樂。(1 節) 小組進行編排表演節目及練習(2 節)。	1. 討論出適合的餐會音樂。 2. 各組分別排練表演。		

本表為第三單元教學流程設計/(本學期共三個單元)

單元名稱		烹煮感恩宴	教學期程	第 13 週至第 18 週	教學節數	12 節 480 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與參考指引或議題實質內涵	自-E-C2 透過探索科學的合作學習，培養與同儕溝通表達、團隊合作及和諧相處能力。 國-E-B3 運用多重感官感受文藝之美，體驗生活中的美感事物，並發展藝文創作與欣賞的基本素養。				
	學習內容(校訂)	刀具、爐具、烹飪用具。				
學習目標		能安全衛生的烹飪餐點、飲料及甜點製作，並分送宴請師長們。				
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源	時間 規劃 (節數)	教師的提問或引導	學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點，透過什麼工具或形式+要看到什麼？	學習資源	

	2	<p>使用刀具及爐具應該注意那些細節呢? 選購食材時,應該挑選那些商家呢? (商店環境乾淨、有認證標示、葉菜類挑選植株完整,菜葉硬挺為佳、肉類挑選顏色紅潤,無臭味、魚類挑選魚眼清澈,魚鰓紅潤,無臭味) 叮嚀食材的清洗、及鍋具碗筷得清洗及衛生。 分配採購清單,由負責學生進行食材採購。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能安全且正確的使用刀具、爐具。 2. 能說出食材挑選的原則,以及注意商店衛生情形。 3. 注意飲食衛生(包含烹煮器具清洗、蔬果清洗)。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 安全的完成餐點、附餐飲料及甜點。 2. 將餐點、飲品、甜點分送給師長們。 	各式餐點的教學影片。
	4	<p>引導學生根據餐點的烹飪順序,進行烹煮。 根據工作分配進行料理(洗菜、切菜、烹調、擺盤及回復場地乾淨)。 將完成後的餐點,分送給師長,請師長給予建議(建議回饋單)。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清洗食材及所需要的鍋具。 2. 協助回復場地乾淨。 3. 分送餐點給師長們。 		
	3	<p>引導學生製作附餐飲料-水果花茶。 如何挑選水果呢?(果皮完整、果實飽滿、無蟲蛀、有香味) 到學校農場摘取足夠的香草植物。 引導學生將水果清洗、削皮、切塊,並將香草植物清洗乾淨,調製水果花茶。 如果甜度不夠,可以加入什麼來提高甜度呢?(蜂蜜、黑糖、百香果醬) 將完成後的飲品,分送給師長,請師長給予建議(建議回饋單)。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分工合作調製水果花茶。 2. 回復場地。 3. 分送飲品給師長們。 		
	3	<p>引導學生製作餐後甜點-手工愛玉冰。 如何用愛玉籽,變成可以吃的愛玉呢?(包含水質的挑選、搓洗的手勢、愛玉籽和水的比例、等待凝固的時間等) 將完成後的甜點,分送給師長,請師長給予建議(建議回饋單)。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小組討論查詢資料,並分工合作製作手工愛玉冰。 2. 回復場地。 3. 分送甜點給師長們。 		

教學期程請敘明週次起訖,各個單元以教學期程順序依序撰寫,每個單元需有一個單元學習活動設計表,表太多或不足,請自行增刪。