|  |  |
| --- | --- |
| 課程名稱：  | 中文名稱： 生活科學之探究與實作 |
| 英文名稱：  |
| 授課年段： | 三上  |
| 課程屬性： | 多元選修  |
| 師資來源： | 校內跨科協同  |
| 課綱核心素養： | A自主行動： A1.身心素質與自我精進, A2.系統思考與問題解決  |
| B溝通互動：  |
| C社會參與： C1.道德實踐與公民意識  |
| 學生圖像： | 學用力, 品德力, 國際觀  |
| 學習目標： | 1.具備基本的科學知識與常識。2.將日常生活中遇到的問題用科學方法解釋與解決。3.將課程所學與高中自然科學課程理論結合。4.可以將所學知識運用於生活中。 |
| 教學大綱： | 週次 | 單元/主題 | 內容綱要 |
| 第一週 | 料理安全介紹 | 課程簡介、分組、料理安全須知 |
| 第二週 | 煎料理資料蒐集 | 資料蒐集，食譜安排 |
| 第三週 | 煎料理資料蒐集 | 資料蒐集，食譜安排 |
| 第四週 | 煎料理實作 | 實際操作食譜，檢討與修正 |
| 第五週 | 煎料理成果報告 | 報告呈現 |
| 第六週 | 第一次段考 |  |
| 第七週 | 炸料理資料蒐集 | 資料蒐集，食譜安排 |
| 第八週 | 炸料理資料蒐集 | 資料蒐集，食譜安排 |
| 第九週 | 炸料理實作 | 實際操作食譜，檢討與修正 |
| 第十一週 | 炸料理成果報告 | 報告呈現 |
| 第十二週 | 第二次段考 |  |
| 第十三週 | 烤料理資料蒐集 | 資料蒐集，食譜安排 |
| 第十四週 | 烤料理資料蒐集 | 資料蒐集，食譜安排 |
| 第十五週 | 烤料理實作 | 實際操作食譜，檢討與修正 |
| 第十六週 | 烤料理實作 | 實際操作食譜，檢討與修正 |
|  | 第十七週 | 烤料理成果報告 | 報告呈現 |
|  | 第十八週 | 第三次段考 |  |
| 學習評量： | 1.學習單 2.實驗操作與紀錄 3.創意作品 4.口頭報告  |
| 對應學群： | 數理化, 醫療衛生, 生命科學, 生物資源, 地球環境  |
| 備註： |  |