附件二

**臺北市溪山實小112學年度第二學期(春夏學季)課程計畫說明**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 任教科目 | 農情 | 任教班級 | 六年級 | 教師姓名 | 劉珮芝 |
| 教學目標 | 1. 認識職人精神。( Gordon Ramsay、西薩狗教官) 2. 香草料理-香草特性、烹調方式、環境教育 3. 設計菜單-運用不同特性的粉類，分組討論並實作 | | | | |
| 評量方式 | 1. 實作評量 2. 課程學習單 3. 口頭回答 4. 班級秩序 | | | | |
| 親師聯絡 | 02-2841-1010  cassyliu@hops.tp.edu.tw | | | | |
| 班級  經營理念 | 1. 利用分組討論，增強孩子的口頭組織能力及重點整理。  2. 利用實際手作，學習與同儕互動合作，彼此鼓勵、幫助。  3. 學生在校所需的禮貌與尊重要做到，對同學互相尊重，合作學習 | | | | |
| 家長  配合事項 | 1. 請多給予孩子正面鼓勵，保持孩子的學習信心。  2. 在家能多讓孩子有操作機會，與孩子一起進行親子料理，培養跟家人的感情。  3. 課堂材料與用具的準備 | | | | |