

臺南市(六甲)國民小學 107 學年度第一學期特教班領域教學進度表(學習領域課程計畫表)

領域：綜合活動

組別：跨年級不分組

教學者：黃秀芬

每周教學節數：

能力指標 (或學期目標)	教學期程 第()週 月/日~月/日	主題或單元活動	教學綱要 (課程內容摘要)	學習內容調整
2-2-1 實踐個人生活所需的技能，提升生活樂趣 2-2-1-1 覺察個人的飲食、衣著、儀態及生活禮儀等日常行為。 4-2-2-2 認識家庭常用的產品。 4-3-1-1 認識科技的分類。 4-3-1-2 瞭解機具、材料、能源。 2-2-1-2 具備個人生活技能，並能於日常生活中應用。 4-2-1-2 提出並演練減低或避免生活空間潛藏危險的方法。 2-2-1-3 能做到資源回收（如：資源分類、進行回收等） 4-2-3-2 提出具體可行的環境保護活動與方式，並落實於生活中。	第一週 8/30-8/31 第二週 9/03-9/07 第三週 9/10-9/14 第四週 9/17-9/21 第五週 9/25-9/28 第六週 10/01-10/05 第七週 10/08-10/12 第八週 10/15-10/19 第九週 10/22-10/26 第十週 10/29-11/02 第十一週 11/05-11/11 第十二週 11/12-11/18 第十三週 11/19-11/25 第十四週 11/26-12/02 第十五週 12/03-12/09 第十六週 12/10-12/16 第十七週 12/17-12/23	鬆餅香 手作餅乾 認識資源回收	<p>1. 認識麵粉。引導學生認識平常吃的食品有哪些是由麵粉做的。介紹鬆餅粉即是主要由麵粉做成。</p> <p>2. 認識測量的概念。用杯子裝水練習，數一杯、兩杯…，接著裝麵粉測量份數、裝牛奶測量份數。</p> <p>3. 調和鬆餅粉、雞蛋、牛奶成糊狀，讓學生自己調和。</p> <p>4. 認識平底鍋與常用平底鍋煎的食物如荷包蛋、煎蛋、蛋餅、煎魚、煎鬆餅等。</p> <p>5. 認識插電的作用並指導學生使用電器的安全。認識電能轉換成熱能，能取代瓦斯爐也能用來煮東西。</p> <p>6. 讓學生嘗試自己舀起鬆餅糊然後放入平底鍋。</p> <p>7. 等待數秒後翻面，指導學生觀察鬆餅粉變化的顏色，反覆翻煎至漂亮的顏色為止。</p> <p>1. 練習篩麵粉、篩糖粉</p> <p>2. 練習將蛋打散</p> <p>3. 練習用刮刀刮奶油並將它壓軟</p> <p>4. 練習切碎果乾或以果汁機打碎</p> <p>5. 練習將材料拌在一起</p> <p>6. 認識烤箱的溫度控制轉鈕。</p> <p>7. 依食譜引導學生按照步驟做出不同口味的餅乾</p> <p>8. 引導學生觀察烤箱中熱管顏色變化及餅乾的變化</p> <p>1. 引導學生分辨一般垃圾和可回收的物品</p> <p>2. 引導學生分辨垃圾桶和回收桶的不同</p> <p>3. 引導學生認識紙類與塑膠類兩大類之回收物</p>	簡化、減量、分解 簡化、減量、分解 簡化、減量、替代、重整

能力指標 (或學期目標)	教學期程 第()週 月/日~月/日	主題或單元活動	教學綱要 (課程內容摘要)	學習內容調整
	第十八週 12/24-12/30 第十九週 12/31-01/06 第二十週 01/07-01/13 第二十一週 01/14-01/20		4. 引導學生認識垃圾與可回收物並能將垃圾與可回收物分類 5. 引導學生練習將封膜拆除、清洗吸管、餐盒、飲料瓶等做垃圾分類 6. 引導學生在校園實地做資源回收練習	

備註:

*「學習內容調整」資優類建議可填寫:加深、加廣、加速、濃縮、其他:_____；身障類建議可填寫:簡化、減量、分解、替代、重整、其他:_____。

臺南市(六甲)國民小學 107 學年度第二學期特教班領域教學進度表(學習領域課程計畫表)

領域：綜合活動

組別：跨年級不分組

教學者：黃秀芬

每周教學節數：4

能力指標 (或學期目標)	教學期程 第()週 月/日~月/日	主題或單元活動	教學綱要 (課程內容摘要)	學習內容調整
2-2-1 實踐個人生活所需的技能，提升生活樂趣 2-2-1-1 覺察個人的飲食、衣著、儀態及生活禮儀等日常行為。 4-2-2-2 認識家庭常用的产品。 4-3-1-1 認識科技的分類。 4-3-1-2 瞭解機具、材料、能源。 2-2-1-2 具備個人生活技能，並能於日常生活中應用。 4-2-1-2 提出並演練減低或避免生活空間潛藏危險的方法。 2-2-1-1 能維護個人私領域內之環境秩序 (如：整齊地吊掛衣物、整理書桌等) 2-2-1-2 能清理個人私領域內務 (如：整理學校置物櫃、打掃房間、鋪床等)	第一週 2/10-2/16	我會做杯子蛋糕(不同步驟分梯次練習)	1. 指導學生將雞蛋和奶油脂放一起，老師用直立式打蛋器攪拌均勻攪至看不見亮亮的油脂，整體呈現均勻的黃色即可 2. 指導學生將牛奶倒入拌勻 3. 指導學生將倒入糖粉攪至完全溶解。 4. 指導學生將粉類（中粉、泡打粉、鹽巴）倒在一起 4. 指導學生將粉類倒入液體，攪至麵糊光滑無顆粒狀 5. 指導學生將蔓越莓加入拌勻 6. 指導學生用湯匙舀液體入模型中，約 8-9 分滿 7. 指導學生將模型放入大烤箱以 200/180 度火烤，下層 10 分，再移到上層烤 5-8 分至上色	簡化、減量、分解
	第二週 2/17-2/23			
	第三週 2/24-3/02			
	第四週 3/03-3/09			
	第五週 3/10-3/16			
	第六週 3/17-3/23			
	第七週 3/24-3/30			
	第八週 3/31-4/06	好吃的杯子布丁(可重複製作及練習)	1. 引導學生認識所需材料並介紹做法及步驟 2. 觀看 DIY 相關影片並講解步驟 3. 準備 500CC 鮮奶，將砂糖倒入鮮奶中，拌勻。用小火煮滾約需 2~3 分鐘。靜置待鮮奶冷卻。 4. 指導學生數個布丁的杯子並清洗晾乾備用 5. 指導學生將四顆雞蛋均勻打散後，倒入剛剛冷卻的牛奶 6. 指導學生將雞蛋和牛奶均勻混合 7. 指導學生將 1 杯子的水倒入電鍋中 8. 指導學生輕輕將布丁液倒入布丁杯中，速度不要太快才比較不會有氣泡。 9. 指導學生將製作好的布丁液放在入電鍋中，電鍋上左右各擺一隻筷子，將鍋蓋蓋上大約 15 分鐘 10. 指導學生等待電鍋跳起來，跳起來後再等待 3~5 分鐘再掀蓋子 11. 待布丁冷卻後放入冰箱冰。 12. 指導學生學習等待，才能吃到好吃的布丁	簡化、減量、分解
	第九週 4/07-4/13			
	第十週 4/14-4/20			
	第十一週 4/21-4/27			
	第十二週 4/28-5/04			
	第十三週 5/05-5/11			
	第十四週 5/12-5/18			
	第十五週 5/19-5/25	我會整理環境	1. 指導學生養成好習慣，將自己的物品放在適當位置 2. 指導學生將書包和餐袋掛在規定的位置 3. 指導學生外套脫掉時，吊掛在椅背上 4. 指導學生拿抹布擦拭桌子及地板	簡化、重整
	第十六週 5/26-6/01			

能力指標 (或學期目標)	教學期程 第()週 月/日~月/日	主題或單元活動	教學綱要 (課程內容摘要)	學習內容調整
	第十七週 6/2-6/08 第十八週 6/09-6/15 第十九週 6/16-6/22 第二十週 6/23-6/29		5. 指導學生檢查自己的抽屜以維持整潔 6. 指導學生檢查自己的書包以維持整潔 7. 指導學生掃地、收集垃圾、拖地 8. 指導學生用餐規矩及餐後的桌面、環境的處理及維護	

備註:

*「學習內容調整」資優類建議可填寫:加深、加廣、加速、濃縮、其他:_____；身障類建議可填寫:簡化、減量、分解、替代、重整、其他:_____。