

三、嘉義縣 祥和國小 112 學年度校訂課程教學內容規劃

年級	二年級	年級課程 主題名稱	米食無國界		課程 設計者	二年級教師群	總節數/學期 (上/下)	20/下學期
符合 彈性課 程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 統整性探究課程 <input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題 *是否融入 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 均未融入(供統計用，並非一定要融入) <input type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 社團課程 <input type="checkbox"/> 技藝課程 <input type="checkbox"/> 第四類 其他 <input type="checkbox"/> 本土語文/臺灣手語/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學							
學校 願景	國際寰宇展視野 人文科技 show 時代		與學校願景呼 應之說明	1. 由本地農作物稻米為起點，延伸探討其他國家的米食料理，進而認識其他國家的米食文化。 2. 透過網路資源，一探各國的米食文化，延伸國際視野。				
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-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。 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	1. 帶領學生探索並認識稻米生長過程與台灣的米食文化。 2. 藉由在小組動手製作米食料理過程中，培養生活能力與小組成員合作的素養能力。 3. 透過認識各種米食料理，學習欣賞與關心不同國家的米食文化。				

教學 進度	單元 名稱	連結領域(議題)/ 學習表現	自訂 學習內容	學習目標	表現任務 (評量內容)	學習活動 (教學活動)	教學資源	節數
第 (1) 週 - 第 (4) 週	主題 遠離 霸凌· 保護 自己  一、 不！ 我不 喜歡 被捉 弄	生活/ 1-I-1 探索並分享對自己及相關 人、事、物的感受與想法。 2-I-2 觀察生活中人、事、物的 變化，覺知變化的可能因素。 2-I-3 探索生活中的人、事、 物，並體會彼此之間會相互影 響。 2-I-5 運用各種探究事物的方法 及技能，對訊息做適切的處 理，並養成動手做的習慣。 國語文/ 1-I-1 養成專心聆聽的習慣， 尊重對方的發言。	1. 介紹與探究家鄉農田 風光。 2. 觀察稻米栽種過程。 3. 進行繪畫創作。 4. 學習煮飯的步驟。 5. 開飯了--練習煮飯。	1. 探索並欣賞家鄉的農田風光。 2. 能在影片的欣賞中，觀察到與 辨識出稻米的生長過程及特色。 3. 在老師的講解下，學習洗米和 煮飯的步驟。	1. 能分享自己見過稻田或幫忙 農忙的經驗。 2. 能簡單說出《稻米》一書介紹 的內容。	1. 觀賞 youtube 影片《2014 嘉義太保 稻穀收割》 2. 我們鄰近就有稻田，讓學生分享自 己見過稻田或幫忙農忙的經驗。 3. 透過《稻米》一書認識稻米的栽種過 程。 4. “稻米長大了”繪畫創作。 5. 煮飯高手-學習在家用電鍋煮白米 飯。家長協助傳照片或影片，課堂當中 分享。	1. youtube 影 片 《2014 嘉義太保 稻穀收割》、《一粒 米》 2. 參考書籍:稻米	4

<p>第(5)週 - 第(10)週</p>	<p>米食好滋味</p>	<p>生活/ 1-I-1 探索並分享對自己及相關人、事、物的感受與想法。 2-I-3 探索生活中的人、事、物，並體會彼此之間會相互影響。 國語文/ 1-I-1 養成專心聆聽的習慣，尊重對方的發言。 1-I-2 能學習聆聽不同的媒材，說出聆聽的內容。</p>	<p>1. 介紹台灣的米食料理 2. 分享與品嚐日常生活中的米製品。 3. 完成「米食料理大調查」學習單。 4. 分組製作不同米食之料理。</p>	<p>1. 能運用相關書籍蒐集並探究各種米食料理。 2. 能瞭解米食文化在台灣家庭中的多元性。 3. 能介紹台灣的米食料理。 4. 能製作出各種不同的米食料理。</p>	<p>1. 能完成「米食料理大調查」學習單 2. 能說出幾項台灣的米食料理。 3. 能仔細觀察並認識米製食物。 4. 能發表米食分享會活動的發現。</p>	<p>1. 生活中的米食大調查：查看有哪些是米做的食物。 2. 利用學習單「米食料理大調查」回家訪問家人、蒐集資料，調查各種米所做之料理。 3. 分享學習單作業。 4. 透過《台灣小百科台灣的米食》一書認識台灣的米食。 5. 米食分享會-介紹與品嚐大家帶來的米製品。 6. 爆米香體驗活動。 7. 認識台灣的米食料理(如：麻糬、蘿蔔糕、粽子……)，讓學生認識不同的米食料理。 8. 珍惜食物：「米飯大變身」--與家人製作剩食米食料理並錄製影片 9. 分組討論-分組報告米飯大變身活動</p>	<p>1. 學習單 2. 參考書籍：台灣小百科--台灣的米 3. 台灣各種米食製品 4. 爆米香體驗活動 5. 22道剩飯變佳餚！省錢料理 100招 曹蘭 王月 生活智慧王 EP428 料理 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=xLVJzS929BE&amp;t=392s">https://www.youtube.com/watch?v=xLVJzS929BE&amp;t=392s</a></p>	<p>6</p>
<p>第(11)週 - 第(15)週</p>	<p>米食大觀園</p>	<p>國語文/ 1-I-1 養成專心聆聽的習慣，尊重對方的發言。 生活/ 2-I-3 探索生活中的人、事、物，並體會彼此之間會相互影響。 5-I-3 理解與欣賞美的多元形式與異同。</p>	<p>1. 探索與介紹異國米食料理 2. 探究不同國家、族群的米食料理。 3. 米製品品嚐大會--體驗與品嚐各國米食料理或米製品 4. 與SDGS 終結飢餓主題相結合，讓學生分組報告共享餐桌的計畫</p>	<p>1. 認識並能探究異國米食料理。 2. 能製作出異國米食料理並能品嚐出其中不同之處。 3. 能在活動中探究不同國家的米食文化。 4. 比較不同國家米食文化的差異。</p>	<p>1. 能欣賞、尊重不同文化。 2. 能說出3項不同國家的米食料理。 3. 能分辨出課堂所介紹的米食料理是台灣或異國的料理。 4. 能小組討論共享餐桌的飲食計畫。</p>	<p>1. 透過網路圖片、影片資源，讓學生認識更多其他國家的米食料理。 2. 發表各種米食料理的享用經驗，並從中發現不同國家米食文化的差異。 3. 邀請外籍家長來介紹自己國家的米食料理。(或老師準備異國米食實品來介紹) 4. 品嚐異國米食料理。 5. 總結課程中品嚐的米食料理，票選人氣米食。 6. SDGS 主題結合—終結飢餓—米食是亞洲人的主食，與學生討論共享餐桌的計畫。最後分組分享報告</p>	<p>1. 異國米食製品 2. youtube 影片《各國米食大集合》 3. 各國料理影片介紹</p>	<p>5</p>

<p>第 (16) 週 - 第 (20) 週</p>	<p>小小米食料理王</p>	<p>生活/ 2-I-5 運用各種探究事物的方法及技能，對訊息做適切的處理，並養成動手做的習慣。 7-I-2 傾聽他人的想法，並嘗試用各種方法理解他人所表達的意見。  健康與體育/ 3b-I-2 能於引導下，表現簡易的人際溝通互動技能。</p>	<p>1. 繪本介紹—米食料理 72 變 2. 介紹鄰近兩個國家的米食文化 3. 異國美食--日本壽司與韓國海苔飯捲。 4. 小組美食製作--運用網路影片學習韓國海苔飯捲做法與日本壽司。 5. 分享與討論</p>	<p>1. 能聽懂與分享繪本。 2. 能探究與認識日韓米食文化背景。 3. 能學習製作海苔飯捲。 4. 能與小組同儕共同製作美食與分享心得。 5. 能在分享報告中分享與聆聽各組成果。</p>	<p>1. 能說出海苔飯捲與壽司的差異。 2. 小組成員能分工合作準備材料。 3. 能製作自己的海苔飯捲。 4. 能將用具、桌面收拾乾淨。 5. 能與人合作共同完成海報。</p>	<p>1. 利用網路影片介紹韓國海苔飯捲與日本壽司之差異，認識其米食文化背景。 2. 小組分配下週上課所需準備的材料。 3. 讓學生分組動手 DIY 並享用自己的海苔飯捲。 4. 根據上堂課海苔飯捲 DIY 的經驗，把海苔飯捲製作過程做成海報。 5. 分享報告並和同學將用具、桌面整理乾淨。</p>	<p>1. youtube 影片《海苔飯捲 DIY》 2. 海苔飯捲 3. youtube 影片《海苔飯捲 DIY》</p>	<p>6</p>
<p>教材來源</p>		<p><input type="checkbox"/>選用教材 ( )      <input checked="" type="checkbox"/>自編教材(請按單元條列敘明於教學資源中)</p> <p>參考資料 1.2014 嘉義太保 稻穀收割 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=m31dYArfWew">https://www.youtube.com/watch?v=m31dYArfWew</a> 2.2014 一粒米 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=YC1mSV7lxDY&amp;t=296s">https://www.youtube.com/watch?v=YC1mSV7lxDY&amp;t=296s</a> 3.2016 各國米食大集合 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=YFaL-UsoDw">https://www.youtube.com/watch?v=YFaL-UsoDw</a> 4.2016 海苔飯捲 DIY <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Aad3d0osuCc&amp;t=111s">https://www.youtube.com/watch?v=Aad3d0osuCc&amp;t=111s</a> 5.各國料理介紹     (1)泰國篇 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=BvfjO67oyRk">https://www.youtube.com/watch?v=BvfjO67oyRk</a>     (2)義大利篇 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=If2AKTG37zI">https://www.youtube.com/watch?v=If2AKTG37zI</a>     (3)印度篇 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=199I91hCZoA">https://www.youtube.com/watch?v=199I91hCZoA</a>     (4)日本篇 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=GMf2mVyDCy0">https://www.youtube.com/watch?v=GMf2mVyDCy0</a>     (5)韓國篇 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=GMf2mVyDCy0">https://www.youtube.com/watch?v=GMf2mVyDCy0</a> 6.稻米(人類出版) 7.台灣小百科--台灣的米食(稻田出版) 8. 22 道剩飯變佳餚！省錢料理 100 招 曹蘭 王月 生活智慧王 EP428 料理 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=xLVJzS929BE&amp;t=392s">https://www.youtube.com/watch?v=xLVJzS929BE&amp;t=392s</a></p>						
<p>本主題是否融入資訊科技教學內容</p>		<p><input checked="" type="checkbox"/>無 融入資訊科技教學內容 <input type="checkbox"/>有 融入資訊科技教學內容 共( )節 (以連結資訊科技議題為主)</p>						
<p>特教需求學生課程調整</p>		<p>※身心障礙類學生:<input type="checkbox"/>無 <input checked="" type="checkbox"/>有-語言障礙(1)人 ※資賦優異學生:<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有-(自行填入類型/人數,如一般智能資優優異 2 人) ※課程調整建議(特教老師填寫): 1.進行 5-8 分鐘的活動後,可以請學生協助拿取課程用品,或提問簡單問題請學生回答,增加課程參與度與減少分心情形。 2.示範與範例需清楚明確,建議若是請同儕示範,可以讓他組示範後再請學生練習。 3.搭配增強制度提升學習動機。 4.一次僅提供 1-2 個步驟,步驟須明確清楚。 5.提供圖像化、生活化做釋例。</p>						

6.針對課堂注意力較為短暫的學生，可以將學生座位安排靠近黑板的地方，方便教師第一時間注意該生的學習進度以及教師也能適時的提醒該生。

特教老師姓名：葉迎盈、劉瑞德

普教老師姓名：黃曉鈴、林怡青、李旻津、鄭玉珠