

四、嘉義縣 六腳 國小 112 學年度校訂課程教學內容規劃表(表 12-4)

年級	六年級		年級課程主題名稱	六腳有米樂			課程設計者	楊文政	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 type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" 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	健康、快樂、創意、積極		與學校願景呼應之說明	1. 透過認識米食文化，希望六腳國小的孩子們，能夠建構一個身心健康的心理，陶冶健康的性情。 2. 藉由探索傳統米食文化的認識與理解，於快樂愉悅的環境中學習，進而培養愛護傳統文化資產的積極的態度。 3. 學習家鄉文化的涵養並增進學生對於的能力，能創意應用所學於當前之生活，培養積極與專注的學習態度。能認識、瞭解並認同家鄉文化，培養熱愛家鄉文化的快樂情懷，養成學生積極正向的人生觀。						
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-B2 具備科技與資訊應用的基本素養，並理解各類媒體內容的意義與影響。 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	1. 知識：具備稻米及米食文化之相關知能，透過實作課程學習製作米食料理。 2. 技能：具備應用科技資訊的基本素養，透過多元媒體素材了解與課程相關稻米知識和農耕與生態環境的問題。 3. 態度：透過分組合作，能從製作米食料理創作中，培養學生實作探索能力，並且樂於與人合作。						
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		

<p style="text-align: center;">第 (1) 週 - 第 (5) 週</p>	<p>頭頭是「稻」</p>	<p>綜合活動 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。</p> <p>健康與體育 1a-III-3 理解促進健康生活的方法、資源與規範。</p> <p>健康與體育 1b-III-3 對照生活情境的健康需求，尋求適用的健康技能和生活技能。</p>	<p>1. 鼓亭畚與碾米廠的比較和用途</p> <p>2. 台灣與他國的米食飲食方法之異同</p>	<p>1. 分析與判讀鼓亭畚與碾米廠的異同，以解決日常生活儲存稻穀的問題。</p> <p>2. 能對各國米食文化有所認識。</p> <p>3. 能理解其他國家的節慶活動</p> <p>4. 對照生活情境的健康需求，尋求適用的健康生活技能。</p>	<p>1. 能綜合說出鼓亭畚與碾米廠的用途和功能的差異。</p> <p>2. 能分析探究介紹各國的米食文化。</p> <p>3. 能參與討論說出台灣與他國的米食飲食方法的異同。</p> <p>4. 能建立健康飲食與養成衛生習慣，促進健康的生活的方法。</p>	<p>教學活動(一)碾米之古今</p> <p>1、認識鼓亭畚的歷史背景，「古亭笨」取自「古亭畚」的諧音。按「古亭畚」以竹編成，形似碗狀，壁敷以土或石灰，上蓋斗笠狀屋頂，下支以竹柱。早期臺灣農業社會，稻米是主要經濟作物，其加工不及現在多樣化，「古亭畚」是農家為儲存稻穀所需，依臺灣氣候所發展而成的儲倉。(莊文生)</p> <p>2、認識現代的碾米廠:現代的稻米收割完畢之後，將稻米送至碾米場。碾米場中有現代化的烘乾與儲存設備，可以提供稻米優良的製造環境，透過電腦化的設備來處理，不僅節省人力，也由於電腦精確的控制，使得稻米碾製的品質更好。</p> <p>3、問題討論:</p> <p>(1)請小組討論分析「鼓亭畚」與「現代碾米廠」兩者儲存稻穀的設施，有何不同?</p> <p>(2)請小組綜合討論發表「鼓亭畚」與「現代碾米廠」兩者的經濟效益如何?(如:人力、時間、金錢等)</p> <p>4、以小組活動方式，設計一個現代的「鼓亭畚」，可以具備哪些功能?(如:空間、儲存、自動化等)，設計完成後討論發表分享。</p> <p>5、教師歸納討論議題，予以建議或補充資料。</p> <p>教學活動(二)米食文化大不同</p> <p>1、介紹世界各國的米食文化。認識世界各國的米食在眾多的主食料理當中，米飯是受大眾歡迎的。非只華人愛好米食，在全球各地的國家，也都將米飯當成重要的主食之一。但在各國米食中，每個國家對於米的調理方式有很大的差異，也創造了不同風味的「米飯料理」。</p> <p>2、以簡報介紹這些國家的米食吃法，介紹認識各國米食料理，以泰國炒飯、西班牙海鮮飯、義大利燉飯、日本壽司、韓國糯米雞、韓國辣炒年糕、越南河粉等為主題。並</p>	<p>1. 古亭笨。撰寫者：莊文生;鄭文嵐;謝淑娟。描述文字授權：CC0(公眾領域貢獻宣告)。建檔單位：宜蘭縣政府文化局。發佈於《國家文化記憶庫》</p> <p>https://memory.culture.tw/Home/Detail?Id=602931&IndexCode=Culture_Place</p> <p>2. 嘉義縣客家文化會館</p> <p>https://blog.xuite.net/jhongpu128/blog/194072370</p> <p>3. 介紹鼓亭畚 ppt 簡報</p> <p>4. 現代化稻米碾製過程</p> <p>http://library.taiwanschoolnet.org/cyberfair2003/C0334950068/makerice/a3.htm</p> <p>5. 世界地圖</p> <p>6. 荻野恭子。《世界の米料理經典 72 選：尋訪歐亞美洲，風靡世界的傳統家庭料理》，2020，邦聯文化事業有限公司。</p>	<p style="text-align: center;">5</p>
--	---------------	---	---	---	---	--	---	--------------------------------------

					<p>於世界地圖找出相對應國家位置。</p> <p>3、請學生課前查詢有關在台灣不同文化節慶米食文化。(例如:原住民搗麻糬文化)</p> <p>4、以簡報 ppt 介紹傳統節慶與米食文化的配對卡。</p> <p>5、小組問題討論:</p> <p>(1) 教師於電腦中以圖卡秀出各個國家對應的米食料理食物，請小組寫下答案，答對組別獲得獎勵點數。</p> <p>(2) 以圖卡連連看的方式，請學生分組排出對應國家或節慶的米食。請小組寫下答案，答對組別獲得獎勵點數。</p> <p>(3) 各國米食料理，與國家的地理位置有何關聯?請討論後條列式紀錄並分享。(如:緯度的高低、氣候因素等。)</p> <p>6、教師歸納指導學生尊重多元文化以及認識愛護自己原本的文化。</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

<p style="text-align: center;">第 (6) 週 - 第 (10) 週</p>	<p style="text-align: center;">台灣 米食 文化</p>	<p>社會 2b-III-2 理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。</p> <p>綜合活動 3C-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。</p>	<p>1. 能認識臺灣各族群傳統節慶及米食文化。</p> <p>2. 學會麻糬的製作。</p> <p>3. 動手學習手做麻糬。</p>	<p>1. 透過網路蒐集台灣各 族群傳統節慶和米食文化相關資料。</p> <p>2. 感受台灣不同族群的 文化，欣賞並尊重文化的多樣性。</p> <p>3. 參與手做麻糬活動， 體會不同族群文化與生活的關係。</p>	<p>1. 能使用網路資源查詢台灣各族群傳統節慶與米食文化。</p> <p>2. 能說出台灣有那些族群及分布位置。</p> <p>3. 能了解及正確分辨各族群傳統節慶與米食文化。</p> <p>4. 能踴躍參與小組問題討論與發表。</p> <p>5. 能透過體驗實作完成麻糬製作，學習搗麻糬技能，能體會不同類別稻米品種的差異性。</p>	<p>活動(一)米食文化</p> <p>1、台灣本土米食文化，由於族群的不同，台灣南北各地的米食文化差異，有漢民族、客家民族的米食、原住民的米食文化，皆具地方文化之特色。透過簡報介紹及圖卡展示配對活動引導學生認識臺灣各族群傳統節慶米食文化。</p> <p>(1)分組請學生透過網搜集整理臺灣各族群傳統節慶活動及相關米食文化的資料。</p> <p>(2) 透過網搜集整理，小組發表台灣族群有那些? 臺灣族群人口數地理分布位置及人口比例?(如:漢人、原住民、客家人等)。</p> <p>(3)分析與歸納各族群傳統節慶與米食文化有何相同之處?不同之處?</p> <p>2、請學生討論臺灣各族群的特色米食，融合出臺灣的多元特色與創意，配合圖卡連連看的活動，請學生分組排出對應族群或節慶的米食。</p> <p>3、教師綜合整理:臺灣各族群的特色的米食融合了臺灣的多元文化特色與創意，我們應珍惜這些特色文化。</p> <p>活動(二)米類大不同-搗麻糬</p> <p>1、引起動機:</p> <p>(1)教師詢問學生有無吃過麻糬?並請學生分享吃麻糬的經驗(如:可以運用視覺、味覺、嗅覺摹寫來敘述)。</p> <p>(2)請學生猜猜麻糬的製作原料是什麼呢?以及麻糬是怎麼產生出來的?</p> <p>2、教學活動:</p> <p>(1)介紹解說客家麻糬與原住民小米麻糬圖片後，詢問學生客家麻糬與原住民小米麻糬有何不同的風格特色?(如:形狀、顏色、大小、族群等)</p> <p>(2)介紹搗麻糬影片及各項使用器材及食材(米)的類別。</p> <p>(3)介紹料理器具介紹及使用方法:指導學生木杵與臼是如何拿來製作麻糬的?有何技巧性，才能搗出美味的麻糬?</p> <p>(4)安排各組負責執行任務的學生，請紀錄組員紀錄與拍照搗麻糬製作的過程。</p> <p>(5)請學生分享糯米麻糬和小米麻糬在口感上有何差異性?及個人喜好感想?</p>	<p>1. 原住民教你如何搗麻糬-馬太鞍部落， https://www.youtube.com/watch?v=66KLQnFeaCQ</p> <p>2. 節慶米食簡報 PPT。</p> <p>3. 麻糬製作材料。</p> <p>4. 動人米食 千姿百態， https://www.taiwan-panorama.com/Articles/Details?Guid=9518d930-fdb8-41db-a266-b00e399a8803</p> <p>5. 徐茂揮, 古麗麗。 《經典歲時節慶米食：跟著職人學做古早味板粿，找回懷念的好滋味》。2022。幸福文化出版。</p> <p>6. 許維德。《族群與國族認同的形成：台灣客家、原住民與台美人的研究》。2013。遠流出版社。</p> <p>7. 搗麻糬影片， https://www.youtube.com/watch?v=5fe8b4MIPYw</p>	<p style="text-align: center;">5</p>
---	---	--	---	--	--	--	---	--------------------------------------

<p>第 (11) 週 - 第 (15) 週</p>	<p>農耕 方式 大 不 同</p>	<p>國語文 1-III-4 結合科技與資訊，提升聆聽的效能。 國語文 2-III-2 從聽聞內容進行判斷和提問，並做合理的應對。 綜合活動 3d-III-1 實踐環境友善行動，珍惜生態資源與環境。</p>	<p>1. 能知道現代各式農耕的方式。 2. 參加討論，提供個人的觀點和意見。 3. 能珍惜生態資源與理解環境保護的重要。</p>	<p>1. 結合科技與資訊，知道現代各式農耕方式。 2. 參加討論能從發表內容中，提供個人的觀點和建議事項。 3. 具體實踐並能珍惜生態資源與理解環境保護的重要。</p>	<p>1. 能明確說出現代農耕技術的利與弊。 2. 能參與討論探究，適切陳述自身立場，歸納他人論點並給予回應。 3. 能明瞭化學肥料會造成哪些影響。 4. 能歸納使用農藥會造成那些影響。 5. 能了解人類對環境及生態資源的影響。</p>	<p>活動(一)農耕技術探討</p> <p>1、介紹現代農業耕種技術，可能包括基因改造技術、智能灌溉系統、自動化機械、農藥的使用來快速防治病蟲害等。這些技術能夠幫助農民提高生產的效率，為人們提供更多產量的農產品。</p> <p>2、透過小組討論活動討論下列問題：</p> <p>(1)請討論早期農業耕種技術與現代農耕技術有何利與弊？ (2)討論現代自動機械化的耕種方式，會節省人力。但會造成更多失業的人口？ (3)討論現在農村從事農業的年齡層逐漸年長，年輕人從事農業人口數低，請討論發生的原因為何？ (4)討論若你想從事農業發展，想從事哪一方面的農業？要如何來發展？ (5)請各小組分別討論探究發表分享，歸納他組論點並給予回饋。</p> <p>活動(二) 肥料知多少</p> <p>1、介紹化學肥料:化學肥料具有速效性肥效，但是容易流失，如果農田長期來使用，可能使鹽類滲入累類積於土壤中，容易造成土壤物理性和化學性破壞、生物的活性降低，可能導致生產力降低。</p> <p>2、介紹有機肥料: 有機質肥料是以動植物殘體、有機廢棄物、微生物、礦物及化合物，經堆積伴隨著發酵、腐熟、熟成等過程，混合調配而製成。有機質肥料中的高有機質，在分解的過程中會形成黑色的腐植質，腐植質能使土壤團粒化，可以提高土壤的排水性、保水性、通氣性與保肥性，可使土壤中對植物有益的微生物活躍生長，讓瘠土變沃土。(資料來源: 禾康肥料股份有限公司)</p> <p>3、小組討論與報告分享：</p> <p>(1)現代農業發展帶來了那些好處？ (2)大量使用化學肥料所造成的影響？</p>	<p>1. 介紹農耕方式簡報 ppt。 2. 現代農業與傳統農業的差異影片。 3. 行政院農業委員會，《農業科技商品化與產業化導引指南 1-農業技術評價》，2006。 4. 李登輝，《臺灣農業發展的經濟分析》，聯經出版公司，1980。 5. 陳希煌，《農業經濟情勢與政策調適：台灣農業發展研討(系列 18)》，財團法人台灣經濟研究院，2014。 6. 張研田，《農業政策與農業發展農業政策論文選集》，臺灣商務，1982。 7. 孫智麗，《建構『三農三生』新價值鏈 II：從產業價值鏈觀點思考我國農業發展策略》，財團法人台灣經濟研究院，2014。</p>	<p>5</p>
--	------------------------------------	---	---	---	--	---	--	----------

						<p>(3)過度使用農藥所造成的影響?</p> <p>(4)現代機械耕作對農業發展所造成的影響?</p> <p>活動(三):綜合活動</p> <p>教師歸納指導學生能明瞭化學肥料會造成的影響、使用農藥的利弊以及人類對環境及生態資源的影響。</p>	
第 (16) 週 - 第 (20) 週	稻米 變變 變	<p>國語文 2-III-3 靈活運用詞句和說話技巧，豐富表達內容。</p> <p>健康與體育 3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。</p> <p>數學 d-III-1 報讀圓形圖，製作折線圖與圓形圖，並據以做簡單推論。</p> <p>綜合活動 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。</p>	<p>1. 能知道壽司的製作方法。</p> <p>2. 學生能表達創作理念。</p> <p>3. 能製作數學折線圖。</p>	<p>1. 能運用美感與創意，協同合作完成稻米貼畫、稻米沙包的製作，並將此技能應用於生活中。</p> <p>2. 能靈活運用詞句和說話技巧來說明創作的過程及理念。</p> <p>3. 參與手做壽司活動，增加生活技能</p> <p>4. 能根據票選結果製作數學折線圖。</p>	<p>1. 能合作完成稻米貼畫及稻米沙包製作。</p> <p>2. 能分析說明創作的靈感，並聆聽他人想法。</p> <p>3. 能動手體驗做壽司</p> <p>4. 能製作數學折線圖呈現作品結果。</p>	<p>活動(一)壽司的源由與製作</p> <p>1. 教師介紹壽司的歷史沿由：壽司歷史可追溯至 2000 年前日本開始發展水稻種植的時期。壽司的雛形出現於彌生時代，當時的人發明了將食用魚加鹽在米飯中發酵的做法，即今日的熟壽司，此時米飯為發酵所用材料，並不食用。到了室町時代，其中發酵過的米飯變得也可以食用。在江戶時代，醋逐漸取代了發酵米飯的地位。而到了近現代，壽司則成為了一種與日本文化緊密相關的快餐食品。(資料來源:維基百科)</p> <p>2. 展示壽司圖片並詢問學生壽司有何不同特色?(如:顏色、大小、形狀等)</p> <p>3. 食材介紹:教師介紹今天要做的是壽司，並說明各項準備的食材特色。</p> <p>4. 分組運用帶來的材料，注重環境的衛生與操作安全，製成美味可口的壽司，分享大家，並提供建議意見。</p> <p>活動(二)稻米藝術創作</p> <p>1、分組運用稻米創作稻米貼畫及沙包，。</p> <p>2、教師請學生發表介紹說明其作品的創作理念。</p> <p>3、票選最有創意的稻米貼畫及沙包，並以小組製作完成數學折線圖。</p> <p>活動(二)綜合活動</p> <p>教師歸納指導學生能透過實作分享，學習感恩之心，對於米食與農業文化有更深層的認識與體會。</p>	<p>1. 製作壽司相關食材及用具。</p> <p>2. 針線、布、米。</p> <p>3. 壽司歷史-維基百科 https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E5%AF%BF%E5%8F%B8%E5%8E%86%E5%8F%B2</p> <p>4. 夜未央 Mi0, 張容瑱。 《臺灣稻米奇蹟》，遠流出版社，2021。</p>
教材來源	<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)						

本主題是否融入 資訊科技教學內 容	<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)
特教需求學生課 程調整	※身心障礙類學生: <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症()人、(/人數) ※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. 2.

普教老師簽名:楊文政老師