

四、嘉義縣茶山國小 112 學年度校訂課程教學內容規劃表(表 12-4) (上/下學期，各一份。若為同一個課程主題則可合為一份)

|               |   |  |  |  |                                       |  |   |    |
|---------------|---|--|--|--|---------------------------------------|--|---|----|
| 年級            | 六年級   | 年級課程主題名稱   | 茶山酷客-大自然的恩典/絕地求生   | 課程設計者  | 李詩涵                                   | 總節數/學期(上/下)  | 42/上學期  |    |
| 符合彈性課程類型      | <input type="checkbox"/> 第一類 統整性探究課程 <input 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 type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 均未融入(供統計用，並非一定要融入)需跨領域，以主題/專題/議題的類型，進行統整性探究設計；且不得僅為部定課程單一領域或同一領域下科目之間的重複學習。<br><input type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 社團課程 <input type="checkbox"/> 技藝課程<br><input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流<br><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          | 在地關懷<br>多元發展<br>國際視野  | 與學校願景呼應之說明   | 1.用鄒族傳統的文化建立起與在地的連結。<br>2.用現代的方式對照前人的智慧。<br>3.用國際的交流，發揚鄒族文化。   |  |                                       |  |   |    |
| 總綱核心素養        | A1 身心素質與自我精進<br>E-A1 具備良好的生活習慣，促進身心健全發展，並認識個人特質，發展生命潛能。<br>B2 科技資訊與媒體素養<br>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。<br>C3 多元文化與國際理解<br>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. 由野外生活技能養成，建立良好生活習慣及態度，促進學生身心健全發展。<br>2. 學習傳統文化及技能傳承，多元發展生命的潛能。<br>3. 參照傳統面對問題的解決方式，利用科技實踐處理及解決日常生活問題，建立基本的資訊應用素養。<br>4. 利用科技與外國學生建立分享平台，建立學生包容多元文化的態度及拓展國際視野。 |  |                                       |  |   |    |
| 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 | 大自然的恩典 / 美味小米   | 國 E5 體認國際文化的多樣性。<br>多 E6 瞭解各文化間的多樣性與差異性。<br>多 E1 瞭解自己的文化特質 | 能認識世界各國的粽子。學生能製作小米饅頭，並相互分享。  | 1. 能體認國際上不同粽子的多樣性。<br>2. 能了解個文化間的差異性。<br>3. 學生能了解小米的利用特色並加以利用。 | 1. 能認識世界各國的粽子。<br>2. 學生能製作小米饅頭，並相互分享。 | 一、 世界上的粽子(2節)<br>1-1 學生上網查找南北粽的差異。<br>1-2 學生分組使用平板查找世界上不一樣的粽子。<br>1-3 紀錄及繪製粽子特色及樣貌。<br>2-1 分享不同的粽子。<br>2-2 搜尋小米粽的食譜，並分配人員攜帶材料。<br>二、 小米饅頭製作(6節)<br>1-1 小米去殼。<br>2-1 揉麵加酵母粉。<br>2-2 等待發酵後製作造型。<br>2-3 蒸煮饅頭。<br>3-1 享用及分享。 | 1. 學生：平板<br>2. 記錄用紙<br>3. 圖畫紙<br>4. 彩繪筆<br>5. 揉麵用具<br>6. 酵母粉<br>7. 炊具 | 8節 |

|                       |                        |   |  |   |  |  |   |           |
|-----------------------|------------------------|---|--|---|--|--|---|-----------|
| <p>第(5)週 - 第(8)週</p>  | <p>大自然的恩典 / 用小米包粽子</p> | <p>多 E1<br/>瞭解自己的文化特質。</p>  | <p>製作小米粽</p>                                     | <p>1. 學生能了解小米的利用特色並加以利用。</p>  | <p>1. 學生能製作小米粽，並分享及品味他們的粽子。</p>  | <p>一、 小米粽製作(8節)<br/>1-1 帶學生至野外取足夠的月桃葉。<br/>2-1 帶領學生刷洗月桃葉。<br/>2-2 蒸煮月桃葉並良好存放備用。<br/>3-1 將學生分組，分工材料清洗、備料。<br/>3-2、4-1 包小米粽的體驗。<br/>4-2 介紹蒸煮方式及時間。<br/>4-3 學生享用並分享製作過程心得。</p>  | <p>1. 月桃葉<br/>2. 清洗工具<br/>3. 粽料<br/>4. 小米<br/>5. 炊煮工具</p>                   | <p>8節</p> |
| <p>第(9)週 - 第(12)週</p> | <p>大自然的恩典 / 不一樣的米</p>  | <p>自然/ti-III-1 能運用好奇心察覺日常生活現象的規律性會因為某些改變而產生差異，並能依據已知的科學知識科學方法想像可能發生的事情，以察覺不同的方法，也常能做出不同的作品。<br/><br/>自然/ai-III-3 參與合作學習並與同儕有良好的互動經驗，享受學習科學的樂趣。<br/><br/>自然/ai-III-3 參與合作學習並與同儕有良好的互動經驗，享受學習科學的樂趣。</p> | <p>認識香糯米與紅藜<br/><br/>香糯米壽司製作<br/><br/>紅藜饅頭製作</p> | <p>1. 對生活中常見的作物抱持好奇，以欣賞與求知的態度認識紅藜與香糯米的特色以及種植方法。<br/><br/>2. 透過教師示範，了解製作方法，再經由反思，做出美味的香糯米壽司。<br/><br/>3. 經由教師示範，了解製作方法，透過自我反思展現創意，做出具有特色的紅藜饅頭。</p> | <p>1. 學生能使用平板正確完成 quizlet 網站上的作物問答。<br/><br/>2. 學生能動手製作香糯米壽司。<br/><br/>3. 學生能動手製作紅藜饅頭。</p> | <p>活動三：認識香糯米與紅藜(2節)<br/>1. 教師運用簡報介紹香糯米與紅藜的外型特色與差異。<br/>2. 請學生分享吃過的紅藜或香糯米料理。<br/>3. 介紹香糯米、紅藜種植方法與注意事項。<br/>4. 請學生使用平板在 quizlet 網站上，完成系列問答。<br/><br/>活動四：美味香糯米壽司(3節)<br/>1. 簡報搭配影片說明竹筒飯的作法。<br/>2. 教師說明食材與製作流程。<br/>3. 學生實作。<br/><br/>活動五：搖身一變的紅藜(3節)<br/>1. 簡報搭配影片說明紅藜饅頭的作法。<br/>2. 教師說明食材與製作流程。<br/>3. 學生實作。</p> | <p>1. 投影片<br/>2. 平板<br/><br/>1. 投影片<br/>2. 食材<br/><br/>1. 投影片<br/>2. 食材</p> | <p>8節</p> |

|  |                     |   |                                |   |  |   |  |           |
|--|---------------------|---|--------------------------------|---|--|---|--|-----------|
| <p>第<br/>(13)<br/>週<br/>-<br/>第<br/>(17)<br/>週</p> | <p>絕地求生 / 希望的曙光</p> | <p><b>自然領域 ti-III-1</b><br/>能運用好奇心察覺日常生活現象的規律性會因為某些改變而產生差異，並能依據已知的科學知識科學方法想像可能發生的事情，以察覺不同的方法，也常能做出不同的成品。</p> <p><b>自然領域 tr-III-1</b><br/>能將自己及他人所觀察、記錄的自然現象與習得的知識互相連結，察覺彼此間的關係，並提出自己的想法及知道與他人的差異。</p> | <p>升起火焰。</p> <p>使火絨摩擦生熱燃燒。</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能依據已知的科學知識科學方法想像不同的可燃物可能影響生火成果。</li> <li>2. 能運用好奇心察覺不同的可燃物會讓火焰燃燒產生差異。</li> <li>3. 能察覺不同的可燃物影響火焰燃燒差異甚大。</li> <li>4. 能觀察及記錄自己和他人的經驗，提出之間的差異及改進生火失敗的方法。</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生能成功升起火焰。</li> <li>2. 學生能透過教導方式，使火絨摩擦生熱燃燒。</li> </ol> | <p><b>一、 準備生火囉(5節)</b></p> <p>1-1 介紹燃燒所需的三元素：氧氣、燃點、可燃物。</p> <p>1-2 介紹可燃物(木材)的挑選方式：乾、溼木材的辨別。</p> <p>1-3 提問木材粗、細對燃燒難易的影響。</p> <p>1-4 木材的基本堆疊方式說明：井字、中間放火絨。</p> <p>1-5 用火安全、滅火方式宣導、介紹無痕山林概念。</p> <p>2-1 學生尋找燃燒所需材料：粗、細不同的木材。</p> <p>2-2 火絨製造教學：獵刀垂直刮竹子。</p> <p>2-3 學生製造火絨及準備生火環境、滅火設備。</p> <p>2-4 學生自己疊出生火的木材堆，舉手請教師點火，看看是否順利燃燒。</p> <p>2-5 學生再次嘗試。</p> <p>2-6 成敗原因討論及分享。</p> <p><b>二、 摩擦起火(4節)</b></p> <p>1-1 學生準備生火所需器材及環境(增加大葉片，火絨摩擦燃燒後傳遞至火堆用)。</p> <p>1-2 竹管的開孔方式、位置，火絨放置方式及如何摩擦生火。</p> <p>1-3 教師示範。</p> <p>2-1 學生練習。</p> <p>2-2 歸納成功要素。</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 燃燒元素 PPT。</li> <li>2. 不同粗細的木材(教師用)。</li> <li>3. 製造火絨用竹子(教師用)。</li> <li>4. 水桶。</li> <li>5. 打火機。</li> <li>6. 生火用木材。</li> <li>7. 火絨用竹子。</li> </ol> <p>大葉片(姑婆芋)。</p> | <p>9節</p> |
|--|---------------------|---|--------------------------------|---|--|---|--|-----------|

|                            |   |  |   |  |   |   |   |            |
|----------------------------|---|--|---|--|---|---|---|------------|
| <p>第 (17) 週 - 第 (21) 週</p> | <p>絕地求生 / 餓飽自己不簡單</p>   | <p>家 E14<br/>家務技巧與參與。<br/>涯 E12<br/>學習解決問題與做決定的能力。</p> | <p>直火煮飯、烹飪，完成簡易一餐。<br/><br/>食物處理、常見的食物保存方式。</p> | <p>1. 能提升家務技巧，並願意參與相互幫忙。<br/>2. 能解決露營肉品易腐壞的問題，並做出兩天一夜，合理菜單安排的決定。</p> | <p>1. 學生能學會直火煮飯、烹飪，並相互合作完成簡易一餐。<br/>2. 學生能學習食物處理、常見的食物保存方式。</p> | <p>一、 煮飯與烤肉(4節)<br/>1-1 介紹如何生米煮成熟飯：水米比例用手的簡易測量方式、石頭加壓悶煮的方法及時間。<br/>1-2 介紹肉類熟度的辨別方式。<br/>1-3 簡易的肉類調理方式：抹鹽、調味料。<br/>1-4 學生準備生火所需的器材及環境。<br/>2-1 學生實作。<br/>2-2 成功的飯和「三色飯」的烹煮過程比較及檢討。<br/>二、 食物保存(5節)<br/>1-1 學生使用平板上網查找常見食物保存方式。<br/>1-2 學生查詢食物腐壞的原因。<br/>1-3 學生討論及報告。<br/>1-4 統整回顧。<br/>2-1 肉類常見的保存方式：煙燻、醃製。<br/>2-2 原民傳統建築與肉類保存的關係。<br/>2-3 介紹外出露營的伙食菜單安排技巧及食物處理。<br/>2-4 學生安排兩天一夜露營的菜單。</p> | <p>1. 米。<br/>2. 鍋子、蓋子(含學生用)。<br/>3. 生肉條。<br/>4. 烤網(含學生用)。<br/>5. 打火機。</p> | <p>9 節</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>本主題是否融入資訊科技教學內容</p>     | <p><input type="checkbox"/>無 融入資訊科技教學內容<br/><input checked="" type="checkbox"/>有 融入資訊科技教學內容 共(7)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-智能障礙( )人、學習障礙(1)人、情緒障礙( )人、自閉症( )人、(/人數)<br/>※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)<br/>※課程調整建議(特教老師填寫)：<br/>1. 環境調整：個人座位安排在易專心的位置，如教師附近、小老師周圍、前排座位，避免走廊邊及窗戶邊。<br/>2. 內容調整：無須調整。<br/>3. 歷程調整：<br/>①給予成功的經驗或正增強，以引發學生主動參與課堂的學習。<br/>②在教室中提供同儕輔導，並且適時公開鼓勵協助同儕。<br/>4. 評量調整：因應學生學習弱勢，提供多元評量。</p> <p style="text-align: right;">特教老師姓名：鄭富育<br/>普教老師姓名：李詩涵</p> |  |   |  |   |   |   |            |

填表說明：

(1)依照年級或班群填寫。

(2)分成上下學期，每個課程主題填寫一份，例如：一年級校訂課程每週3節，共開社區文化課程1節、社團1節、世界好好玩1節三種課程，每種課程寫一份，共須填寫3份。