

## 嘉義縣布袋鎮景山國小 109 學年度校訂課程教學內容規劃表-上學期

年級	一年級	課程設計者	陳淑溫. 陳錦昭	教學總節數 /學期(上/下)	20/上
年級 課程主題名稱	一上 農村~稻米嬉遊記	符合校訂 課程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 <input type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 第三類 <input type="checkbox"/> 第四類		
學校願景	喜閱采風景 童心樂活山	與學校願 景呼應之 說明	「稻田風光」是學校周圍特殊景觀，一年四季，稻浪一波波，由綠轉黃，四季更迭，是孩童們探索稻田景色的「好所在」		
總綱 核心素養	E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗活動，處理日常生活問題。 E-B1 具備「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養，並具有生活所需的基礎數理、肢體及藝術等符號知能，能以同理心應用在生活與人際溝通。 E-B3 具備創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。	課程 目標	一、探索故鄉在地米種植過程，了解米的一生，並透過米食體驗活動，認識米的種類及米製品。 二、具備基本語文素養，友善對待生活環境，以同理心理解農夫辛勞並心存感恩。 三、運用感官創作繪製稻米不同階段樣貌，透過親近土地體驗，進而愛護土地。		

教學進度	單元名稱	教學活動	連結領域/議題	(領綱)學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務 (評量內容)	教學資源	節數
第(1)週 - 第(4)週	稻米誕生了	1. 請學生仔細觀察稻子的外觀結構圖，分組討論後進行提問與發表。 2. 請學生將稻子的外觀畫下來並加以彩繪。 3. 播放稻米成長影片 4. 請學生完成稻米成長紀錄單	生活	2-I-1 以感官和知覺探索生活中的人、事、物，覺察事物及環境的特性。 4-I-3 運用各種表現與創造的方法與形式，美化生活、增加生活的趣味。 5-I-1 覺知生活中人、事、物的豐富面貌，建立初步的美感經驗。	1. 成熟的稻穗 2. 稻穗的外觀 3. 稻米成長過程 4. 稻米成長紀錄表	1. 以眼睛觀察成熟的稻穗，並說出其外觀 2. 運用美術材料繪製稻穗的外觀 3. 運用觀賞稻米成長影片，覺察稻米成長過程 4. 覺知稻米成長樣貌，建立美感經驗	1. 能說出1項成熟的稻穗的外觀。 2. 能畫出稻穗的外觀 3. 能說出稻子的成長過程。 4. 能完成稻米成長紀錄單	1. 稻子 2. 圖畫紙 3. 稻米成長影片 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=DWBV84TKYSA">https://www.youtube.com/watch?v=DWBV84TKYSA</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=pq-drU0tCmI">https://www.youtube.com/watch?v=pq-drU0tCmI</a> 4. 稻米成長紀錄單 附件一	4
第(5)週 - 第(8)週	稻米大變身	1. 請學生仔細觀賞稻穀去殼變白米過程的影片 2. 再請學生體驗剝稻穗，而後進行提問與發表 3. 老師發給每組學生糙米、胚芽米及白米各一包以及一把放大鏡。 向學生說明觀察重點，並請學生記錄下來。 (1)觀察三種米的形狀、顏色。 (2)摸一摸並聞一聞三種米的感覺與味道。 4. 老師將三種米的圖卡貼在黑板上，並進行提問及說明。 5. 請學生將觀察討論的結果紀錄在學習單上。	生活	2-I-1 以感官和知覺探索生活中的人、事、物，覺察事物及環境的特性。 2-I-2 觀察生活中人、事、物的變化，覺知變化的可能因素。 3-I-3 體會學習的樂趣和成就感，主動學習新的事物。 4-I-3 運用各種表現與創造的方法與形式，美化生活、增加生活的趣味。 5-I-1 覺知生活中人、事、物的豐富面貌，建立初步的美感經驗。	1. 稻穀去殼過程 2. 稻穗的內外 3. 三種米的異同 4. 三種米的觀察紀錄表	1. 運用觀賞稻穀去殼變白米影片，覺察稻穀變白米的過程。 2. 以感官探索稻穗內外不同的不同之處。 3. 透過觀察、比對，覺知三種米的異同。 4. 覺知三種米的外型樣貌，體會學習新事物的樂趣，並從中獲得成就感。	1. 能說出稻穀去殼的過程。 2. 能說出稻穗內外不同的異同。 3. 能說出1項如何分辨三種米 4. 能確實完成找米趣學習單	1. 一把稻穗 2. 糙米、胚芽米及白米每組各一包 3. 每組一支放大鏡 4. 台灣好食材 <a href="https://www.fooding.com.tw/article-content.php?aid=104296">https://www.fooding.com.tw/article-content.php?aid=104296</a> 5. 【食在好玩】專欄-米米家族 <a href="https://www.huf.org.tw/essay/content/1018">https://www.huf.org.tw/essay/content/1018</a> 6. 同是一家親米家族圖片 <a href="https://blog.wonderfulfood.com.tw/wp-content/uploads/2015/06/d41d8cd98f00b204e98055-e1434889099140.png">https://blog.wonderfulfood.com.tw/wp-content/uploads/2015/06/d41d8cd98f00b204e98055-e1434889099140.png</a> 7. 找米趣學習單 附件二	4

教學進度	單元名稱	教學活動	連結領域/議題	(領綱)學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務(評量內容)	教學資源	節數
第(9)週 - (12)週	稻米與農夫	1. 請學生仔細觀賞「無米樂」影片後，進行內容提問、解說與分享。 2. 田野踏查：先請學生說說自己是如何分辨雜草與稻苗→再進行講解說明→拔草體驗。 3. 唐詩-憫農詩欣賞、朗誦、詩意講解及吟唱。 4. 請學生完成憫農詩學習單	生活	2-I-6 透過探索與探究人、事、物的歷程，了解其中的道理。 3-I-3 體會學習的樂趣和成就感，主動學習新的事物。 5-I-1 覺知生活中人、事、物的豐富面貌，建立初步的美感經驗。	1. 農夫耕種歷程 2. 稻苗和雜草的分辨 3. 稻田拔草體驗 4. 憫農詩意涵 4. 憫農詩完成圖	1. 透過影片欣賞，了解農夫耕種的歷程。 2. 透過稻田探索與分享，了解稻苗和雜草的不同。 3. 透過接觸農夫及拔草體驗，體會農夫耕種的辛勞。 4. 理解憫農詩意涵，表達對農夫的感恩。 5. 建立詩詞美感體驗，運用美術材料完成憫農詩圖畫的構圖及彩繪。	1. 能說出農夫耕種的歷程。 2. 能說出到稻苗和雜草不同的地方。 3. 透過拔草體驗，說出心中的感受。 4. 能完整背誦憫農詩，並了解詩意。 5. 能透過相互欣賞，完成憫農詩學習單。	1. 無米樂短片 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=cits_EKxDSg">https://www.youtube.com/watch?v=cits_EKxDSg</a> 2. 無米樂(電影記錄片) <a href="https://www.youtube.com/watch?v=R2D292ffVM">https://www.youtube.com/watch?v=R2D292ffVM</a> 3. 憫農詩 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=rD-yMoXFAuM">https://www.youtube.com/watch?v=rD-yMoXFAuM</a> 4. 唱憫農詩 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=fg023px1Iro">https://www.youtube.com/watch?v=fg023px1Iro</a> 5. 憫農詩學習單 附件三	4
			語文	1-I-3 能理解話語、詩歌、故事的訊息，有適切的表情跟肢體語言					
第(13)週 - (16)週	米飯創意秀	1. 請學生先觀賞煮飯的影片。 2. 再介紹煮飯的用具，煮飯步驟及注意事項→大家動手一起來完成洗米煮飯。 3. 請學生觀察米和飯的區別→觀賞包飯糰方法介紹→說明飯糰材料。 4. 請學生開始體驗做飯糰DIY。 5. 享受自己的成果或與他人交換品嚐及心得分享。 6. 請學生分組討論完成做飯糰檢核表。	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。 2-I-3 探索生活中的人、事、物，並體會彼此之間會相互影響。 3-I-3 體會學習的樂趣和成就感，主動學習新的事物。	1. 煮飯步驟 2. 米與飯的區別 3. 飯糰DIY 4. 做飯糰檢核表	1. 透過影片介紹，了解煮飯的步驟。 2. 探索米與飯的區別，察覺物體有些屬性會因某變因而發生改變。 3. 體會創意動手做飯糰及分享的樂趣，養成主動學習新事物。 4. 主動與小組討論，逐項完成做飯糰檢核表。	1. 小組討論後，能說出生米煮成熟飯的步驟。 2. 能說出米與飯的區別。 3. 能自己動手完成包飯糰。 4. 能完成做飯糰檢核表。	1. 煮飯的步驟： <a href="https://www.youtube.com/watch?v=CxQ-y5SrXoQ">https://www.youtube.com/watch?v=CxQ-y5SrXoQ</a> 2. 包飯糰的方法： <a href="https://read01.com/zh-tw/J03zxB.html#.Xof-R-ozbIV">https://read01.com/zh-tw/J03zxB.html#.Xof-R-ozbIV</a> 3. 三角飯團影片： <a href="https://www.youtube.com/watch?v=1z0VN19edjI">https://www.youtube.com/watch?v=1z0VN19edjI</a> 4. 電子鍋、白米、飯匙、湯匙、醋、保鮮膜、耐熱袋、乾淨的布 5. 做飯糰檢核表 附件四	4

