

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/下學期(各一張)

附件十一

年級	四 年級	課程 設計者	曹淑蕊 楊依綸.張秋芬	教學總節數 /學期(上/下)	20 節 上學期
年級 課程主題名稱	農村~人人愛大米		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	1. 本課程以 觀察農村風貌 ，讓學生關心自己生活周遭的環境，了解 生態保護與自然和諧相處 的重要。 2. 藉由學生 操作米食實物 的活動，透過不斷地 觀察和練習 ，能完成健康美味的餐點外，更能培養 多元文化包容與欣賞的情操 。	
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. 藉由實物操作， 探索 稻米種類以及加工利用的食品。 2. 經由自己料理米食的 體驗 ，能欣賞、 包容 多元文化。 3. 學生能 理解 並尊重同儕，共同 團隊合作 以達成團體目標。 4. 關心 本土社會事物與環境的互動、差異與變遷問題。	

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
----------	----------	------	-------------	----------	------------	------	-------------	------	--------

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(3)週	稻田中的生態	<p>一、認識稻田中的生物</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識稻鴨與福壽螺…。 2. 從福壽螺學習反向思考。 <p>二、認識自然農法、有機栽培</p> <p>三、認識蝙蝠和蝙蝠的重要性。(進而不害怕並愛護蝙蝠)</p> <p>四、了解魚稻共生認識食物鏈、能量金字塔和生態平衡。</p>	自然社會	<p>tc-II-1 能簡單分辨或分類所觀察到的自然科學現象。</p> <p>2a-II-1 關注居住地方社會事物與環境的互動、差異與變遷等問題。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片欣賞 2. 認識自然農法、有機栽培。 3. 觀察生物。 4. 認識食物生態鏈。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識稻田中的生物、生態及物種生物鏈的關係。 2. 能分辨稻田生態昆蟲種類，並透過福壽螺的好處及壞處，啟發學生反向思考能力。 3. 懂得愛惜萬物，和睦相處的感恩心情。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 簡單回答稻田中有那些生物? 2. 簡單說明稻鴨和福壽螺在稻田間的關係 3. 簡單介紹什麼是自然農法?有機栽培? 4. 簡單回答蝙蝠對農作的好處。 5. 簡單說明魚稻共生的食物鏈關係 	20190312 稻田中的生態 1.doc	3
第(4)週 - 第(9)週	米食文化~大不同	<p>一、臺灣節慶文化及米食文化</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生課前準備：上網搜尋臺灣各族群傳統節慶及相關米食文化資料。 2. 教師事先製作臺灣族群文化及節慶米食的教學ppt、傳統節慶與米食文化配對卡。 <p>二、新住民節慶米食大解密</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在台不同文化(新住民)的節慶食物。印尼人過年所食用的黃薑飯 圖片，引發學習新住民節慶米食興趣。 2. 教師請各組介紹所查的資料。 <p>三、手做麻糬體驗-米類大不同</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師詢問學生有無吃過麻糬的經驗並分享。 2. 教師請學生猜猜麻糬的原料是什麼呢? 	社會綜合自然	<p>2b-II-1 體認人們對生活事物與環境有不同的感受，並加以尊重。</p> <p>2b-II-2 參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。</p> <p>ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片欣賞 2. 認識臺灣族群文化及節慶米食 3. 製作麻糬。 	<p>(一) 認識臺灣各族群節慶傳統米食文化及製作方法。</p> <p>(二) 認識新住民節慶傳統米食文化及製作方法。</p> <p>(三) 藉由自己料理食物，培養學生動手做的能力。</p> <p>(四) 學生能對臺灣文化產生認同感，包容新住民文化。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 課前搜尋傳統節慶與米食文化相關資料。 2. 完成傳統節慶與米食對對碰。 3. 介紹自己搜集的相關資料。 4. 分享製作麻糬的感受 	20190312 米食文化大不同 2.doc	6

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
		麻糬是怎麼做出來的?並一起製作，感恩，分享。							
第(10)週 - 第(12)週	米食飄香在~我家	<p>一、米食我最通 教師以教學網中的圖文帶領學生認識稻米以及米的成長過程、種類、保存、選購與烹煮方式，學生分享米食小撇步，並透由影片體驗農夫播土與插秧的過程。</p> <p>二、米食好味道 教師以教學網中的圖文帶領學生認識生活中的各種米食，以及米食與傳統節慶的關係。也讓學生有機會自己瀏覽教學網內容及互動遊戲。</p> <p>三、米食動手作 教師以教學網中的圖文帶領學生瞭解壽司與飯團的由來、種類與製作方式，並感受團體合作感恩惜福。</p>	社會 綜合 自然	<p>2b-II-2 感受與欣賞不同文化的特色。</p> <p>2b-II-2 參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。</p> <p>ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。</p>	<p>1. 影片欣賞</p> <p>2. 認識稻米以及米的成長。</p> <p>3. 了解多元文化。</p> <p>4. 製作飯糰。</p>	<p>1. 能認識稻米的成長過程。</p> <p>2. 瞭解壽司與飯團的由來、種類與製作。</p> <p>3. 能與同儕合作完成米食實作，分享食用米食並懂得感恩惜福的心情。</p>	<p>1. 簡單回答稻米成長過程。</p> <p>2. 分享觀看影片心得</p> <p>3. 簡單回答那些傳統節慶與米食有關聯</p> <p>4. 分享製作壽司心得</p>	<p>20190314 米穀壽司初體驗 3. doc</p>	3
第(13)週 - 第(14)週	“米”幻世界 - 米食加工	<p>一、稻米簡介</p> <p>1. 影片(從稻子到精白米)</p> <p>2. 到碾米廠參觀稻穀變成精白米的過程。</p> <p>3. 基礎煮米操作及體驗</p> <p>二、稻米種類簡介及常見米食加工食品介紹(簡報及實物):</p> <p>1. 在來米:菜頭粿</p> <p>2. 圓糯米:麻糬、油飯、紅龜粿</p> <p>3. 長糯米:飯糰、糯米腸</p>	自然 社會	<p>ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。</p> <p>3a-II-1 透過日常觀察與省思，對社會事物與環境提出感興趣的問題。</p>	<p>1. 影片欣賞</p> <p>2. 參觀碾米廠</p> <p>3. 操作煮米</p> <p>4. 認識米食加工品</p>	<p>1. 瞭解稻米種類及碾米脫模過程。</p> <p>2. 學會實際操作煮米。</p> <p>3. 認識稻米加工利用的食品。</p>	<p>1. 分享參觀碾米廠心得</p> <p>2. 分享煮米飯經驗</p> <p>3. 簡單介紹稻米種類和常見的米食加工食品</p>	<p>20190314 米穀壽司初體驗 3. doc</p>	2

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(15)週 - 第(17)週	港式蘿蔔糕	一、準備活動 1. 教師事先準備好材料及用具 二、教學活動 1. 教師詢問學生，家人有沒有做過蘿蔔糕?怎麼完成的?請學生說說自己的經驗。 2. 開始製作蘿蔔糕，並入電鍋中蒸煮。 3. 書寫「動手做蘿蔔糕」學習單，發表製作心得。 4. 油煎蘿蔔糕，師生一起分享，發表食用心得。	自然綜合	ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。 2b-II-2 參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。	1. 介紹材料及作法 2. 製作港式蘿蔔糕	1. 學習自己料理米食。 2. 培養學生動手做的能力。 3. 學會如何與人合作完成任務。	1. 分享製作蘿蔔糕及食用心得 2. 完成「動手做蘿蔔糕」學習單	「米食當家」教學網 https://market.ccloud.edu.tw/resources/web/625118	3
第(18)週 - 第(20)週	米蛋糕	一、準備活動 1. 教師事先準備好材料 二、教學活動 1. 烤箱預熱到 175°C 2. 介紹在來米粉。 3. 開始製作米戚風蛋糕。 4. 烤好取出倒扣，放到完全涼透脫模。 5. 師生一起分享，發表食用心得。	自然綜合	ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。 2b-II-2 參加團體活動，遵守紀律、重視榮譽感，並展現負責的態度。	1. 介紹材料作法 2. 製作米蛋糕	1. 學習自己料理米食。 2. 培養學生動手做的能力。 3. 學會如何與人合作完成任務。	1. 介紹製作米蛋糕的使用材料 2. 分享製作米蛋糕及食用心得	「米食當家」教學網	3
教材來源		<input type="checkbox"/> 選用教科書 () <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 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(3)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- ※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. 特教老師簽名:							

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
普教老師簽名：									