

嘉義縣祥和國小 109 學年度彈性學習課程(校訂課程)教學內容規劃表

年級	二年級	課程設計者	鄭玉珠、林怡青、李旻津、林雅潔	教學總節數 /學期(上/下)	10/下
年級 課程主題 名稱	米食無國界		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	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。	
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。	



		<ol style="list-style-type: none"> <li>透過網路圖片、影片資源，讓學生認識更其他國家的米食料理。</li> <li>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。</li> </ol>					紹的米食料理是台灣或異國的料理。		
第(5)週 - 第(6)週	米食好滋味	<ol style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>品嚐異國米食料理。</li> <li>預告下週活動-準備一樣米食料理或米製品。</li> <li>讓學生介紹自己所準備的米食料理或米製品。</li> <li>品嚐米食好滋味。</li> <li>總結這兩節品嚐的米食料理，票選人氣米食。</li> </ol>	國語文 生活	<p>1-I-1 養成專心聆聽的習慣，尊重對方的發言。</p> <p>2-I-3 探索生活中的人、事、物，並體會彼此之間會相互影響。</p> <p>5-I-3 理解與欣賞美的多元形式與異同。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>探索與介紹異國米食料理。</li> <li>體驗與品嚐各種米食料理或米製品</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>認識並能探究異國米食料理。</li> <li>品嚐與欣賞各種米食料理。</li> <li>介紹自己所準備的米食料理或米製品。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>能上台介紹自己準備的米食料理或米製品。</li> <li>能欣賞、尊重不同文化。</li> <li>能表達自己的喜好。</li> </ol>	一家一菜	2
第(7)週 - 第(10)週	異國米食料理	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>小組分配下週上課所需準備的材料。</li> <li>讓學生分組動手DIY自己的海苔飯捲。</li> <li>品嚐時刻。</li> </ol>	生活 健康與體育	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3b-I-2 能於引導下，表現簡易的人際溝通互動技能。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>介紹與探究日本壽司與韓國海苔飯捲。</li> <li>運用網路影片學習韓國海苔飯捲做法。</li> <li>在老師的引導下能學習如何與同儕</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>運用網路影片探究與認識日韓米食文化背景。</li> <li>學習製作海苔飯捲。</li> <li>學習與小組成員合作，共同準備材料。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>能說出海苔飯捲與壽司的差異。</li> <li>小組成員能分工合作準備材料。</li> <li>能製作自己的海苔飯捲。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>網路影片</li> <li>海苔飯捲</li> </ol>	4

		<p>5. 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。</p> <p>6. 分享報告。</p>			<p>人際溝通之技能。</p>	<p>4. 記錄小組實作海苔飯捲的步驟。</p> <p>5. 能在分享報告中分享與聆聽各組成果。</p>	<p>4. 能與人合作共同完成海報。</p>		
<p>教材來源</p>		<p><input type="checkbox"/>選用教科書 ( ) <input checked="" type="checkbox"/>自編教材</p> <p><b>參考資料</b></p> <p>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></p> <p>2. 稻米(人類出版)</p> <p>3. 台灣的米食(稻田出版)</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</p> <p>▪有-智能障礙( )人、學習障礙( )人、情緒障礙( )人、自閉症( )人、聽覺障礙(1)</p> <p>※資賦優異學生: <input type="checkbox"/>無</p> <p><input type="checkbox"/>有- (自行填入類型/人數,如一般智能資優優異 2 人)</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫):</p> <p>1.提供相關輔具,如 FM 調頻系統</p> <p style="text-align: right;">特教老師簽名: 徐尚筠</p> <p style="text-align: right;">普教老師簽名: 李旻津</p>							