

嘉義縣 柳林國小 109 學年度校訂課程教學內容規劃表

年級	四 年級	課程 設計者	吳淑惠、侯吟佳、陳致宏	教學總節數 /學期(上/下)	20/上學期
年級 課程主題名稱	樂活柳林「健」入佳境- 家事達人		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	培養具有感恩心、健康力，能自發思考的 創意行動家		與學校願 景呼應之 說明	1. 透過學習各類家事，可以感受家人的辛苦，並培養對人、事物、 感恩的心。 2. 透過行動製作健康餐點，並打造健康環境。 3. 在日常生活中加入自己的創意與美感，讓學習與生活合而為一。	
總綱 核心素養	E-A2 具備 <b>探索</b> 問題的思考能力，並透過 體驗與實踐處理日常生活問題。 E-B3 善用多元感官， <b>察覺</b> 感知藝術與生 活的關聯，以豐富美感經驗。 E-C2 具備 <b>理解</b> 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. 能藉由 <b>探索</b> 常見飲食及環境整理問題，學習處理生活問題知 識，應用於解決居家問題。 2. 透由學校環境布置實作， <b>察覺</b> 環境中的藝術美感，激發學生 動手創作的美感實踐。 3. 具備樂於與人合作並培養團隊合作的素養。	

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(5)週	縫縫補補	<p>活動一:認識萬用袋</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹製作萬用袋需要的工具(布料、針、線)</li> <li>2. 示範如何穿針與打結,請學生實際操作</li> </ol> <p>活動二:製作萬用袋</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 示範縫製方法,請學生實際操作</li> <li>2. 示範將帶子穿入萬用袋,請學生實際操作</li> </ol> <p>活動三:發表作品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 請同學介紹自己完成的萬用袋分享自己創作的靈感與巧思</li> </ol>	<p>健康</p> <p>綜合</p>	<p>3b-II-3 運用基本的生活技能,因應不同的生活情境。</p> <p>1a-II-1 展現自己能力、興趣與長處,並表達自己的想法和感受。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 萬用袋的製作步驟</li> <li>2. 平縫法</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 理解環保萬用袋的製作步驟。</li> <li>2. <b>運用</b>平縫法縫製及裝飾萬用袋。</li> <li>3. 透過發表解說<b>展現</b>自己製作萬用袋的巧思與美感。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 縫製萬用袋展現的學習態度</li> <li>2. 發表自己作品讓別人感受並看見自己的藝術創作與美感呈現</li> </ol>	<p>自編教材</p> <p>youtube</p> <p>平縫法</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=JxiufxktMMU">https://www.youtube.com/watch?v=JxiufxktMMU</a></p>	5
第(6)週 - 第(10)週	「果」然有一套	<p>活動一:認識水果</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識水果與健康身體的相關性</li> <li>2. 分辨可以打果汁的水果是否需要削皮</li> </ol>	<p>健康</p>	<p>2a-I-1 <b>發覺</b>影響健康的生活態度與行為。</p> <p>3b-II-3 <b>運用</b>基本的生活技能,因應不同</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 常見的水果及水果的營養成分和身體所需的營養相關</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>發覺</b>水果的營養和身體健康的相關性。</li> <li>2. 運用削皮技巧與操作果汁機的方法製作果汁。</li> <li>3. 能將果汁機與工具</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分組發表蒐集到的水果與健康的相關知識</li> <li>2. 小組分工合作完成削皮</li> <li>3. 小組合作完成打果</li> </ol>	<p>自編教材</p> <p>youtube</p> <p>果汁機</p>	5

週		<p>活動二:我是削皮高手</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 老師示範如何削皮</li> <li>2. 請學生實際操作</li> </ol> <p>活動三:果然是高手</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將削好皮的水果切塊</li> <li>2. 實際操作果汁機將水果製成果汁</li> <li>3. 完成後清洗工具</li> </ol> <p>活動四:高手比一比</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分享完成的果汁並選出最受歡迎的果汁</li> <li>2. 分享活動心得</li> </ol>		<p>的生活情境。</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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 水果的削皮截切方式。</li> <li>3. 果汁機操作與清洗步驟</li> </ol>	<p>清洗乾淨並遵守使用規範</p>	<p>汁</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. 果汁票選活動</li> <li>5. 發表果汁製作過程</li> </ol>		
第(11)週 - 第(15)週	做點心用點心	<p>活動一：認識製作點心的器具</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹製作鬆餅和烤麵包時會用到的機器。</li> <li>2. 介紹製作鬆餅和烤麵包時會用到的食材和用具。</li> </ol> <p>活動二：操作製作點心的電器</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 會操作鬆餅機和烤麵包機。</li> </ol>	綜合	<p>1b-II-1 選擇合宜的學習方法，落實學習行動。</p> <p>2a-II-1 覺察自己的人際溝通方式，展現合宜的互動與溝通態度和技巧。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鬆餅機與烤麵包機家電操作的安全</li> <li>2.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識鬆餅機與烤麵包機並學會操作</li> <li>2. 知道電器的危險性並注意操作時的安全性</li> <li>3. 學會調製鬆餅與烤麵包瞭解製作完成的點心</li> <li>4. 知道鬆餅和烤麵</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能使用鬆餅機和烤麵包機</li> <li>2. 能瞭解電器操作不當時，會有哪危險性</li> <li>3. 能完成鬆餅和烤麵包</li> <li>4. 能正確選擇佐料來</li> </ol>	<p>自編教材</p> <p>youtube</p> <p>烤麵包機</p> <p>鬆餅機</p>	5

		<p>2. 知道在使用機器時要注意的安全。</p> <p>活動三：動手做做看</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 老師示範鬆餅機與烤箱的使用方式。</li> <li>2. 學生實際操作           <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 調製鬆餅粉</li> <li>(2) 動手做鬆餅</li> <li>(3) 動手烤麵包</li> </ol> </li> </ol> <p>活動四：多一點美味</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 討論鬆餅製作完成之後，可以添加哪些配料，例如：蜂蜜、巧克力、糖霜。</li> <li>2. 烤好的麵包可以塗上那些調味料？</li> <li>3. 實際動手製作鬆餅和烤麵包。</li> </ol>				包可以添加那些佐料來增添美味	添加		
<p>第(16)週 - 第(20)週</p>	<p>五星級廁所</p>	<p>活動一：認識廁所環境</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識男廁與女廁的不同</li> </ol> <p>活動二：工具介紹</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 知道在清掃廁所不同區域時，要使用不同的工具</li> <li>2. 老師示範清洗：洗手台、小便斗、馬桶、地板以及垃圾桶裡垃圾的處理</li> <li>3. 小蘇打及檸檬酸的</li> </ol>	<p>綜合</p> <p>自然</p>	<p>1b-II-1 選擇合宜的學習方法，落實學習行動。</p> <p>1c-II-1 覺察工作的意義與重要性。</p> <p>po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行<b>觀察</b>，進而能察覺問題。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 廁所環境設備用途</li> <li>2. 小蘇打及檸檬酸用途</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 知道男廁與女廁設備用途</li> <li>2. <b>觀察</b>小蘇打及檸檬酸在清潔上的用途。</li> <li>3. <b>體察</b>生活中主題美感設計,用以美化廁所的環境</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能分辨男廁與女廁</li> <li>2. 能使用不同的器具清掃廁所</li> <li>3. 能動手清理廁所</li> <li>4. 能美化廁所的環境並進行小組評比</li> </ol>	<p>自編教材</p> <p>環境教育-廁所打掃清潔影片</p> <p>小蘇打妙用影片</p>	5

	<p>在清潔上的用途介紹。</p> <p>活動三：動動手</p> <p>1. 請學生實際操作，將學校的廁所整理乾淨</p> <p>活動四：美化廁所</p> <p>1. 整理乾淨的廁所，可以加入哪些美化的元素？(貼圖畫、放綠色盆栽、放芳香劑)</p> <p>2. 請學生分組進行主題布置討論，再由學生互評。</p>	綜合	2d-II-1 體察並感知生活中美感的普遍性與多樣性。	3. 主題式美感設計				
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 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	<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無 <input checked="" type="checkbox"/>有-智能障礙(0)人、學習障礙(4)人、情緒障礙(0)人、自閉症(1)人、( /人數)</p> <p>※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)</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p>1. 在課堂上鼓勵資源班學生口語發表，除提升口語表達能力外也可增進人際互動技巧。</p> <p>2. 資源班學生抗壓性較差，容易因小挫折就放棄，可善用小組間的相互教學機會，適時引導較高能力學生扮演小老師或楷模角色，一方面可增進一般生學習熟練度，另一方面也可提升資源班學生學習動機。</p>							

3. 資源班學生聽覺理解能力較弱，建議能進一步提供圖像或字卡說明果汁機或鬆餅機操作步驟，以利學生的吸收與理解。

4. 評量可斟酌降低標準或提供協助。

例如：依學生能力及目標困難程度可分

(1) 完成方式：完全自行完成(難度高)→依老師提示分步驟完成(難度降低)→老師或同學協助完成(難度最低)。

(2) 評量方式：問答題(開放式難度高)→選擇題(給予選擇，難度降低)→是非題(難度最低)。

特教老師簽名：王莊民 李祥維

普教老師簽名：吳淑惠、侯吟佳、陳致宏