

年級	三 年級	年級課程 主題名稱	傳統到現代	課程設 計者	林紫婕	總節數 /學期 (上/下)	20/上學期
符合 彈性課 程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 統整性探究課程 <input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題 <input type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 社團課程 <input type="checkbox"/> 技藝課程 <input type="checkbox"/> 第四類 其他						
學校 願景	閱動鹿滿 多元幸福		與學校願景呼 應之說明	鹿滿地區大部分居民務農，村中更有許多知名的廚師(廟會流水席的總鋪師)，許多學生畢業後就讀餐飲相關科系，故學校規畫此課程，結合本校閱讀課程，希望藉由文本閱讀及實際的課堂體驗，讓學生～ 1. 與家中長輩做一樣的事情，促進親子、代間、家庭的互動，體會家長的辛勞。 2. 根植於傳統，透過閱讀，探索農作及餐飲文化的另一種可能。 3. 由社區出發，認識多元飲食元素及文化，融入在地。 4. 愛護環境，珍惜食物。			
總綱 核心 素養	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。 E-B3 具備藝術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。 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. 具備良好的料理習慣，使用多樣素材，思考生活與文化的關係，認識個人特質，察覺生命的轉變，促進身心發展。 2. 料理過程，感受美感多樣性，融入藝術創作與欣賞，促進多元感官發展，培養生活美感。 3. 比較台灣在地料理與外來料理，理解與關心不同文化，包容料理的多元性，更愛護鄉土。			

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)	教學活動(學習活動)	教學資源	節數
第1週 S 第4週	台灣原味	國語文 5-II-3 讀懂與學習階段相符的文本。 社會 1b-II-1 解釋社會事物與環境之間的關係。	閱讀食譜 了解蚵仔煎/蚵仔麵線的做法及必備材料	1. 讀懂食譜，動手煮蚵仔煎。 2. 閱讀飲食特色文章，解釋蚵仔煎成為台灣特色小吃與社會之關係。	1. 知道蚵仔煎、蚵仔麵線對台灣的重要性 2. 會洗蚵仔	活動一：台灣必吃 1. 閱讀文本：台灣生活與飲食文化之關係 了解台灣小吃蚵仔煎/蚵仔麵線 2. 說明/實作/呈現 活動二：推敲原因 了解環境對與食物之關係	★台灣飲食文化特色介紹文章 ★台灣生活與飲食文化之關係 ★食譜	4
第5週 S 第9週	傳統甜點	藝術 3-II-2 能觀察並體會藝術與生活的關係。	實際操作程序表 色素分辨	觀察紅龜粿與畫糖人，體察分辨食用色素與生活關係。	說出這兩種甜點出現的時機	活動一：傳統文化 1. 紅龜粿 2. 畫糖人 活動二：介紹甜點與生活 認識食用色素&化學色素	食用色素&化學色素原料	5
第10週 S 第13週	海納百川	自然 tm-II-1 能經由觀察自然界現象之間的關係，理解簡單的概念模型，進而與其生活經驗連結。	蝶豆花檔案	1. 觀察外來植栽～蝶豆花，理解台灣對外來食物的接受度極高，因此蝶豆花極容易在台灣廣泛被使用。	1. 準備不同顏色的兩杯蝶豆花，讓學生觀察兩杯飲料的情況。 2. 學生將所觀察記錄於學習單上。	活動一：嘗鮮嘗鮮 1. 觀察學校植栽～蝶豆花 2. 品嚐蝶豆花果凍 活動二：蝶豆花果凍 1. 教師使用投影片說明蝶豆花果凍製作過程 2. 清洗蝶豆花材料，備料。 3. 分組進行實作。 4. 成果呈現。	不同顏色的兩杯蝶豆花 ★蝶豆原產於亞洲熱帶地區，典型的熱帶植物，在東南亞，被當成是一種天然食用色素。	4
第14週	現代	綜合 po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行	蝶豆花漸層飲品製作影帶 觀賞影片摘要	1. 從享用蝶豆花經驗，學習觀察察覺變色的原因。	1. 完成影帶紀錄表 2. 依照紀錄表製作飲品	活動二：蝶豆花漸層飲品 1. 教師使用投影片說明蝶豆花漸層飲品製作過程	蝶豆花容器	4

S 第17週	甜點	觀察，進而能察覺問題 藝術 ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。	紀錄表	2. 透過實際操作享受以蝶豆花果凍呈現自己構想的樂趣。		2. 清洗蝶豆花備用。 3. 分組進行實作。 4. 成果呈現。		
第18週 S 第20週	食物陷阱	自然 tr-II-1 能知道觀察、記錄所得自然現象的結果。 綜合 po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題。 社會 3a-II-1 透過日常觀察與省思，對社會事務與環境提出興趣的問題。	1. 自製食物與食品道具 2. 投影片介紹方法 3. 辨識方法學習單	1. 紀錄一天食用的食物 2. 從記錄中，發現有些食品有加工有些沒有。 3. 透過記錄、觀察、分析加工與未加工食品，省思食物的安全性。	1. 分辨食品與食物的不同。 2. 能重視加工食品隱藏的危機。 3. 辨識食物的安全性，並選擇健康的營養餐點。 4. 說出至少兩個辨別的小祕方 5. 擬定行動方案並執行檢核	活動一：食物與食品 1. 地點不是問題，重點在於真假 2. 辨識「食品」及「食物」讓學生看一看、聞一聞， 活動二：使用食材優先順序 1. 在地當令 2. 食物 3. 身體環保，生態環保 活動三：總結 1. 認識：由傳統小吃到飲品，食用色素到化學色素、食物到食品，生活中形形色色的食物，潛藏危機，認識它之後，可以吃得天然，更健康。 2. 行動：與家中長輩分享， 一起安全飲食。	問題學習單 ★冰過仍然Q彈的粉圓/吹彈不破的湯圓/不變硬的饅頭/鮮奶檢測法：鮮奶放久不會壞？ ★如何找好茶？搖晃茶飲、觀察泡沫	3

教材來源	<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)
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 checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症()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 style="text-align: right;">特教老師簽名：</p> <p style="text-align: right;">普教老師簽名：林紫婕</p>

*各校可視需求自行增減表格

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。