

嘉義縣柳林國小 110 學年度校訂課程教學內容規劃表

年級	四年級	年級課程 主題名稱	樂活柳林「健」入佳境- 家事達人	課程 設計者	林玉彬 陳秀玉	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	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-B3 善用多元感官，察覺感知藝術與生 活的關聯，以豐富美感經驗。 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。	課程 目標	1. 具備探索自己的興趣與實踐處理日常生活問題的能力 2. 透過動手體驗能培養藝術感知 3. 樂於與人合作並培養團隊合作的能力				

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 - 第(5)週	縫縫補補	綜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。 綜 b-II-1 選擇合宜的學習方法，落實學習行動。 藝 3-II-4 能透過物件蒐集或藝術創作，美化生活環境。 語 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法	1. 認識萬用袋的用途 2. 介紹萬用袋所需材料 3. 了解萬用袋縫製方法 4. 示範萬用袋縫製方法 5. 分享與發表作品	1. 透過縫製萬用袋可以發現自己的興趣並且展現自己學習的能力。 2. 透過美感與創意用行動落實創作一個屬於自己獨一無二的萬用袋。 3. 運用適當詞語發表解說，讓別人知道自己創作萬用袋的巧思與美感。	1. 縫製萬用袋展現的學習態度 2. 學生實際操作縫製萬用袋 3. 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	<u>活動一</u> :認識萬用袋 1. 介紹製作萬用袋需要的工具(布料、針、線) 2. 示範如何穿針與打結，請學生實際操作 <u>活動二</u> :製作萬用袋 1. 示範縫製方法，請學生實際操作 2. 示範將帶子穿入萬用袋，請學生實際操作 <u>活動三</u> :發表作品 1. 分享與發表:請同學介紹自己完成的萬用袋，並說明自己創作的靈感與巧思	自編教材 youtube 平縫法	5
第(6)週 - 第(10)週	「果」然有一套	綜 2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。 綜 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. 介紹生活中常見的水果及水果的營養成分和身體所需的營養 2. 老師示範削皮後分組合作完成並一起操作果汁機與清洗	1. 介紹水果與了解如何正確攝取水果知識以維持健康的身體 2. 學習有效削皮技巧與操作果汁機的方法 3. 參加團體活動，體會團隊合作的意義，完成工作後能將果汁機與工具清洗乾淨並歸位 4. 能實際品嚐果汁並選出最好喝的果汁	1. 分組發表蒐集到的水果與健康的相關知識 2. 小組分工合作完成削皮	<u>活動一</u> :認識水果 1. 認識水果與健康身體的相關性 2. 分辨可以打果汁的水果是否需要削皮 <u>活動二</u> :我是削皮高手 1. 老師示範如何削皮 2. 請學生實際操作	自編教材 youtube 果汁機	5

		<p>語 2-II-2</p> <p>運用適當詞語、正確語法表達想法</p>	<p>果汁機</p> <p>3. 分組品嚐評比果汁並分享結論</p>	<p>5. 能表達如何打出一杯好喝果汁的技巧與想法</p>	<p>3. 小組合作完成打果汁</p> <p>4. 果汁票選活動</p> <p>5. 發表果汁製作過程</p>	<p>活動三:果然是高手</p> <ol style="list-style-type: none"> 將削好皮的水果切塊 實際操作果汁機將水果製成果汁 完成後清洗工具 <p>活動四:高手比一比</p> <ol style="list-style-type: none"> 分享完成的果汁並選出最受歡迎的果汁 分組討論:發表活動心得 		
<p>第(11)週</p> <p>-</p> <p>第(15)週</p>	<p>做點心</p> <p>用點心</p>	<p>綜 1b-II-1</p> <p>選擇合宜的學習方法，落實學習行動。</p> <p>綜 2a-II-1</p> <p>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>	<p>1. 認識工具並操作電器</p> <p>2. 與組員動手製作並品嚐美味點心</p>	<p>1. 認識鬆餅機與烤麵包機並落實學習操作</p> <p>2. 覺察電器的危險性並展現合宜的操作技巧</p> <p>3. 學會調製鬆餅與烤麵包和瞭解製作點心應注意的安全事項</p> <p>4. 知道鬆餅和烤麵包可以添加那些佐料來增添美味</p>	<p>1. 能使用鬆餅機和烤麵包機</p> <p>2. 能瞭解電器操作不當時，會有哪些危險性</p> <p>3. 能完成鬆餅和烤麵包</p> <p>4. 能正確選擇佐料來添加</p>	<p>活動一:認識製作點心的器具</p> <ol style="list-style-type: none"> 介紹製作鬆餅和烤麵包時會用到的機器。 介紹製作鬆餅和烤麵包時會用到的食材和用具。 <p>活動二:操作製作點心的電器</p> <ol style="list-style-type: none"> 會操作鬆餅機和烤麵包機。 知道在使用機器時要注意的安全。 <p>活動三:動手做做看</p> <ol style="list-style-type: none"> 老師示範鬆餅機與烤箱的使用方式。 學生實際操作 <ol style="list-style-type: none"> 調製鬆餅粉 動手做鬆餅 動手烤麵包 <p>活動四:多一點美味</p> <ol style="list-style-type: none"> 分組討論: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。 	<p>自編教材</p> <p>youtube</p> <p>烤麵包機</p> <p>鬆餅機</p>	5

本主題是
否融入資
訊科技教
學內容

無 融入資訊科技教學內容

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

※身心障礙類學生：無 有-身體病弱(1)人、學習障礙(3)人、情緒障礙()人、自閉症()人、(/人數)

※資賦優異學生：無 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. 課程活動運用多種廚房器具，身障生在注意力與小肌肉動作靈活度上可能較同年齡學生落後，在進行指導語教學及實作時需要較多的叮嚀與示範。
2. 教學活動取材於生活經驗較能引起身障生的共鳴，建議在課堂中適時提供身障生發表的機會，並與同儕互動建立自信心。
3. 特殊學生有容易分心、注意力不集中等問題，建議在進行步驟或指令教學時，老師能放慢說話速度且指令一次以 1-2 個為原則，減少因聽不懂指令而分心的情況。
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：李祥維 王莊民

普教老師簽名：林玉彬 陳秀玉