

年級	五年級	年級課程 主題名稱	在地文史－玉米那裡去		課程 設計者	蕭牧宇/林秀珍	總節數/學期 (上/下)	20/下學期
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 <input type="checkbox"/> 本土語文/臺灣手語/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學							
學校 願景	勤學、感恩、卓越、創意		與學校願景呼 應之說明	1. 課程設計在推動社區鄉土獨有的文化特質，讓學生有機會接觸文化的事務與活動。以發展鄉土情進行教學，具備關懷本土及自我文化認同之信念。 2. 探索社區產業獨特的經濟活動，讓學生認識在地的產業。藉由家鄉各種資源，讓學生實際參與玉米學習任務，進而愛護環境並珍惜資源。 3. 閱讀文化的觀點出發進而從關心本土到關心全球議題及國際情勢。運用圖像、故事結構等策略，協助學生了解家鄉自然景觀及人文環境美的存在。				
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-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	具備認識玉米分類的方式與用途，透過紀錄來了解生活中所用到、吃到等關於玉米的種類。通過實際烹飪體驗玉米所做成的美食，理解是世界各地不同的文化，更能包容文化差異與多元性。				
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)	學習活動 (教學活動)	教學資源	節數
第 (1) 週 - 第 (5) 週	生活 中的 玉米	資議 p-III-2 使用數位資源的整理方法。 國 5-III-12 運用圖書館(室)、科技與網路，進行資料蒐集、解讀與判斷，提升多元文本的閱讀和應用能力。 國 2-III-5 把握說話內容的主題、重要細節與結構邏輯。	1. 調查玉米各項用途。 2. 玉米的用途做分類與比較，並做討論與分享。 3. 分析玉米相關產品包裝成分。	1. 使用網路等數位資源尋找玉米相關應用資訊並做整理與分享。 2. 運用已整理的相關資訊，進行資料蒐集與判斷，並做出分析。 3. 把做出的玉米用途種類分析與判斷，與同學做討論分享。	1. 能調查玉米在生活中，食衣住行等各項的用途，並與同學討論和分享。 2. 能完成玉米成分包裝剪貼與分析。	1-1 調查玉米在生活中關於食衣住行等領域的用途。 1. 食用玉米 2. 飼料玉米 3. 青割玉米 4. 加工玉米 5. 工業玉米 1-2 把玉米的用途做分類與比較，並能討論出異同。 1. 分項討問 2. 說出結論與分享 1-3 完成玉米成分產品包裝剪貼與分析。 1. 蒐集包裝 2. 找出包裝上有註明玉米成分並貼在學習單	自編校本教材	5

第(6)週 - 第(10)週	玉米烘焙坊 - 墨西哥玉米煎餅	綜 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標。 國 5-III-7 連結相關的知識和經驗，提出自己的觀點，評述文本的內容。 健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。	1. 師生合作完成墨西哥煎餅 2. 學習單	1. 能參與團體製作墨西哥煎餅的活動，表現自己在團隊中的角色，合作達成共同目標。 2. 連結自己操作與品嚐的經驗，提出自己的感覺與心得，並將內容與過程與家人做分享。	1. 能完成墨西哥煎餅。 2. 能完成學習單。	2-1 分配組員，與分配準備材料與用具。 2-2 按照食譜步驟操作。 1. 了解作法與所需材料 2. 準備材料 3. 按步驟操作烘焙 2-3 學習單(1. 品嚐時刻 2. 分享時光 3. 家人回饋)	自編校本教材	5
第(11)週 - 第(15)週	玉米烘焙坊 - 雪球餅乾	綜 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標。 國 5-III-7 連結相關的知識和經驗，提出自己的觀點，評述文本的內容。 健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。	1. 師生合作完成雪球餅乾 2. 學習單	1. 能參與團體製作雪球餅乾的活動，表現自己在團隊中的角色，合作達成共同目標。 2. 連結自己操作與品嚐的經驗，提出自己的感覺與心得，並將內容與過程與家人做分享。	1. 能完成雪球餅乾。 2. 能完成學習單。	3-1 分配組員，與分配準備材料與用具。 3-2 按照食譜步驟操作。 1. 了解作法與所需材料 2. 準備材料 3. 按步驟操作烘焙 3-3 學習單(1. 品嚐時刻 2. 分享時光 3. 家人回饋)	自編校本教材	5
第(16)週 - 第(20)週	玉米烘焙坊 - 玉米饅頭	綜 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標。 國 5-III-7 連結相關的知識和經驗，提出自己的觀點，評述文本的內容。 健 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全	1. 師生合作完成墨西哥煎餅 2. 學習單	1. 能參與團體製作玉米饅頭的活動，表現自己在團隊中的角色，合作達成共同目標。 2. 連結自己操作與品嚐的經驗，提出自己的感覺與心得，並將內容與過程與家人做分享。	1. 能完成玉米饅頭。 2. 能完成學習單。	4-1 分配組員，與分配準備材料與用具。 4-2 按照食譜步驟操作。 1. 了解作法與所需材料 2. 準備材料 3. 按步驟操作烘焙 4-3 學習單(1. 品嚐時刻 2. 分享時光 3. 家人回饋)	自編校本教材	5

教材來源 選用教材 () 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
無 融入資訊科技教學內容
有 融入資訊科技教學內容 共(5)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-情緒障礙(1)人、學習障礙()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.透過簡化、減量課程調整策略，依據個別差異簡化課程學習內容，對於課中練習/作業給予適度減量。

2.利用工作分析法，將學習目標拆分成數個小步驟學習，並適度給予前置提示和反應提示，如手勢、口頭說明、示範、身體協助等。

特教老師姓名：陳世鴻
普教老師姓名：蕭牧宇、林秀珍