

嘉義縣鹿草鄉下潭國小 111 學年度校訂課程教學內容規劃表-上學期

年級	四年級	年級課程 主題名稱	我愛家鄉-鹿草頂瓜瓜	課程 設計者	涂瑛芳	教學總節數 /學期(上/下)	40 節/上學期
符合校訂課程類型	<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	圓滿人生、全方位學習、終身成長茁壯		與學校願景 呼應之說明	以家鄉的農業為主軸，讓學生認識自己的家鄉農業文化特產及其發展與演變並了解產業的現況。培養學童經由資料蒐集瞭解產業並能主動參與討論，進而付出實際行動愛鄉土，以終身成長茁壯。			
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-B2 具備科技與資訊應用的基本素養，並理解各類媒體內容的意義與影響。 E-C2 具備理解他人感受，樂於與人互動，並團隊合作之素養。		課程 目標	一、學生能具備好奇心、想像力，從觀察、思考、探索環境於日常生活習慣中。 二、學生透過運用體驗科技及資料蒐集，認識鹿草的農特產，了解家鄉自然環境之美。 三、能透過合作學習，從團體探究討論中理解他人感受，培養同理心，並樂於與人互動。			

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	鹿草「白珍珠」稻米	<p><b>國語</b> 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p><b>自然</b> Pc-II-1 能專注聆聽同學報告，提出疑問或意見。並能對探究方法、過程或結果，進行檢討。 Pc-II-2 能利用簡單形式的口語、文字或圖畫等，表達探究之過程、發現。 ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。 Ah-II-2 透過有系統的分類與表達方式，與他人溝通自己的想法與發現。</p> <p><b>資訊</b> t-II-2 體會資訊科技解決問題的過程。 c-II-1 體驗運用科技與他人互動及合作的方法。 a-II-1 感受資訊科技於日常生活之重要性。</p>	<p>1、稻米的歷史。</p> <p>2、稻米的樣貌的理解。</p> <p>3、認識稻米學習單。</p> <p>4、稻米營養成分與功效。</p> <p>5、電鍋使用方法。</p> <p>6、白米炊煮</p>	<p>1、能了解不同種類稻米的歷史並探索如何引進。</p> <p>2、能藉由導師的引導，了解稻米的外觀特性。</p> <p>3、能認識不同稻米之間的差異，並能了解稻米的資訊並完成學習單。</p> <p>4、了解由米製成的加工食品。分享吃過米製品的經驗。</p> <p>5、認識米製的食品，並探究該產品的成份。分享個人的想法並適當提問，並體會每一粒稻米得來皆不易。</p> <p>6、能認識電鍋的使用方法，能了解如何安全的使用電鍋進行白米炊煮。</p>	<p>1、能清楚說明出各種稻米的歷史。</p> <p>2、能說出不同種類的稻米外觀特色，比較不同稻米並說出之間的差異。</p> <p>3、能用合宜的口語表達方式，說出稻米的特色與外觀。</p> <p>1、學生能查詢並討論稻米的營養與功效。</p> <p>2、學生能整理稻米的營養與功效的相關資料。</p> <p>3、學生能上台發表報告內容。</p> <p>1、學生能說出電鍋煮飯的過程。</p> <p>2、學生能正確使用電鍋並完成煮飯的過程與步驟。</p>	<p><b>活動一：米粒大小事</b> 1. 教師利用簡報與影片介紹米的歷史。 2. 教師展示不同種類的米，並介紹米的名稱與功用。 3、教師引導學生觀察米外觀，比較其差異。 4、完成稻米學習單。</p> <p><b>活動二：我是電腦高手</b> 1. 「稻米營養成分與功效」學習單並討論稻米相關資料。 2. 將查詢到的稻米營養成分與功效相關資料整理。 3. 共同討論與合作完成小組報告。</p> <p><b>活動三：生米煮成熟飯</b> 1. 利用電鍋、飯鍋、量杯、白米來介紹煮飯的過程，並要求注意使用的安全。 2. 教師示範的過程。</p>	<p>1 稻米簡報影片</p> <p>2 稻米實物</p> <p>3 稻米種類學習單</p> <p>4 稻米營養成分與功效」學習單</p> <p>5 電腦教室</p> <p>6 煮飯器材</p>	9

					<p>3、能比較生米與熟米的差異。</p> <p>1、學生能說出由米製成的加工食品。 2、學生能發表吃過米製品的經驗。 3、學生能討論米製食品的成份。</p>	<p>3、學生實作： (1) 分組：以三人一組為原則。每人製作一個步驟。 (2) 打開電鍋蓋前，教師提醒學童注意蒸氣。 (3) 請學童觀察白米飯的色澤、外觀。 (4) 試吃時間：熟的米飯口感、味道。 (5) 進行生米與熟米的比較</p> <p>4、學生實作： (1) 分組：以三人一組為原則。每人製作一個步驟。 (2) 打開電鍋蓋前，教師提醒學童注意蒸氣。 (3) 請學童觀察白米飯的色澤、外觀。 (4) 試吃時間：熟的米飯口感、味道。 (5) 進行生米與熟米的比較。</p> <p>活動四：米的加工食品</p> <p>1、利用影片介紹由米所製作成的食物、加工食品。 2、請學童說出吃過或看過的食物或加</p>		
--	--	--	--	--	---	---	--	--

					<p>4、學生能上台發表與分享。</p> <p>1、學生能統整有關米的知識。</p> <p>2、學生能完成海報填寫。</p>	<p>工食品是由米製作而成。</p> <p>5、分組討論： 由各組選出二種由米製成食品，並討論出該食品的成分有哪些？</p> <p>6、上臺發表、分享</p> <p><b>活動五：米食面面觀</b></p> <p>1、將學童統整與歸納有關米的相關資料。</p> <p>2、利用請學童米的繪圖、學習單、活動照片、食品照片等內容以海報型式，加入插圖與文字內容。</p> <p>3、<b>反思活動：我們所吃的每一口飯皆是很多人辛苦的成果，不浪費是我們每一個人的基本修養。</b></p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

<p>第 (5) 週   第 (9) 週</p>	<p>鹿草 「紫色 元寶」 菱角</p>	<p><b>語文</b> 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 2-II-3 把握說話的重點與順序，對談時能做適當的回應。</p> <p><b>自然</b> 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。 ah-II-1 透過各種感官了解生活週遭事物的屬性。 ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。 ah-II-2 透過有系統的分類與表達方式，與他人溝通自己的想法與發現。 ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。</p> <p><b>資議</b> t-II-2 體會資訊科技解決問題的過程。 c-II-1 體驗運用科技</p>	<p>1、欣賞菱角採收方式和菱角外觀特色。 2、菱角的生長情形、其養分、功用。 3、菱角水煮步驟。 4、加味菱角的品嚐。</p>	<p>1. 能了解菱角採收的方式，並探討菱角食用的歷史。 2、認識菱角的外觀，能完成學習。</p> <p>1、能了解菱角的莖、葉、花、果實的特色。 2、能認識菱角的形狀及特色。 3、能認識菱角的生長情形、並探究其養分、功用。 4、能願意參與海報製作，並樂於上台分享心得。 5、專心聆聽烹煮方法與步驟和了解烹煮菱角的方法過程。 6、願意參與試吃活動，並試著分享個人的想法。</p>	<p>1. 能說出「菱角如何採收」。 2. 能以口述方式說出菱角的外觀。 3、學生能回答學習單問題。</p> <p>1、學生能確正說出菱角的莖、葉、花、果實的特色。 2、能完成菱角的形狀及特色的繪圖。 3、學生能收集統整菱角的相關知識。 4、能完成海報製作。 5、能上台和同學分享心得。</p>	<p><b>活動一：採紅菱</b> 1、教師利用簡報與影片介紹菱角如何採收」的影片播放。 2、教師利用簡報與影片介紹菱角的形態、生長環境。 3、完成菱角學習單</p> <p><b>活動二：有菱有角：</b> 1、教師利用實物介紹菱角的莖、葉、花、果實的特色。 2、分組活動：讓學童觀察、觸摸菱角的外觀，並試著畫出菱角形狀、樣貌。 3、請學生收集菱角的生長情形、其養分、功用等資料。 4、完成學習單，做主題報告，將圖片與文字黏貼海報上。 5、各組組員輪流上台報告。</p>	<p>1 菱角簡報、影片 2 菱角學習單 3 菱角實物 4 海報紙 5 菱角、調味料、快煮鍋</p>	<p>8</p>
--	----------------------------------	---	--	---	---	---	--	----------

		<p>與他人互動及合作的方法。</p> <p>a- II-1 感受資訊科技於日常生活之重要性。</p>			<p>1、能說出菱角烹煮方法。</p> <p>2、能透過實作過程培養學童完成烹煮技巧。。</p> <p>3、能選出最佳加味菱角,並說出美味的原因。</p>	<p>活動三：水煮菱角</p> <p>1、教師現場示範菱角烹煮方式。</p> <p>2、請學生實際動手烹煮菱角。</p> <p>3、試吃時間： (1)請各組將菱角沾上各式調味品,請其他組別品嚐。 (2)由各組為其他組別評分,選出一種調味品與菱角最為美味搭配。</p>		
<p>第 ( 10 ) 週   第 ( 13 ) 週</p>	<p>鹿 草 的 「花 」 沙 漠 玫 瑰</p>	<p>語文</p> <p>1- II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>2-II-4 樂於參加討論,提供個人的觀點和意見。</p> <p>自然</p> <p>po -II-2 能依據觀察、蒐集資料、閱讀、思考、討論等,提出問題。</p> <p>自然</p> <p>ti-II-1 能在指導下觀察日常生</p>	<p>1、沙漠玫瑰的特色、生長環境。</p> <p>2、沙漠玫瑰品種種類和沙漠玫瑰嫁接技術。</p> <p>3、書籤製作。</p> <p>4、心得分享。</p>	<p>1、了解沙漠玫瑰的特色、生長環境,並探究與玫瑰的差異性,並完成學習單,分享自己的想法,並回饋。</p> <p>2、學生能認識「欣和園藝」的沙漠玫瑰品種種類,並探究沙漠玫瑰的嫁接技術,並探究其原理。</p> <p>3、能了解書籤製作的過程並探究不同性質的植物有不同的處理方式。</p>	<p>1. 能說出對沙漠玫瑰與一般玫瑰的差異。</p> <p>2. 能說出沙漠玫瑰的特色。</p> <p>3. 學生能完成學習單。</p> <p>4. 學生能完成繪圖,並進行上台報告。</p>	<p>活動一：沙漠有玫瑰?</p> <p>1、請學生說出對鹿草沙漠玫瑰與一般玫瑰的差異。</p> <p>2、教師利用影片介紹有關沙玫瑰的特色、生長環境。</p> <p>3、學生觀察沙漠玫瑰的根、莖、葉、花特色。</p> <p>4、完成沙漠玫瑰學習單</p> <p>5、分組活動：</p>	<p>1 沙漠玫瑰影片</p> <p>2 沙漠玫瑰學習單</p> <p>3 實物展示</p> <p>4 鹿草及布袋文化產業體驗活動影片</p> <p>5 如何製作書籤影片</p> <p>6 護貝機、圖畫紙、著色工具</p>	9

		<p>活現象的規律性，並運用想像力與好奇心，了解及描述自然環境的現象。</p> <p>pc- II -2 能利用簡單形式的口語、文字或圖畫等，表達探究之過程、發現。</p> <p>ai- II -3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。</p> <p><b>資議</b> t- II -2 體會資訊科技解決問題的過程。 c- II -1 體驗運用科技與他人互動及合作的方法。 a- II -1 感受資訊科技於日常生活之重要性。</p>		<p>4、能上台發表個人想法。</p> <p>5、能將收集到的照片、文字資料轉化成自己的構思，完成小書。</p> <p>6、能運用合宜的說話方式，進行進心得分享，並探究家鄉產業如何永續經營。</p>	<p>1、 學生能說出「欣和園藝」的沙漠玫瑰品種種類。</p> <p>2、 學生能說出「欣和園藝」的沙漠玫瑰的嫁接技術。</p> <p>3、 能完成學習單內容。</p> <p>4、 能動手完成嫁接技巧，學習紀錄過程內容。。</p>	<p>將收集到的沙漠玫瑰，發下各組，讓學童畫出沙漠玫瑰的花瓣、葉子形狀。完成繪圖。</p> <p>6、小組成員上臺展示成果並介紹沙漠玫瑰的外觀與特色。</p> <p><b>活動二：社區踏查：沙漠玫瑰認識與嫁接</b></p> <p>1、 利用影片介紹鹿草「欣和園藝」的沙漠玫瑰品種種類，與體驗獨特的嫁接技術。</p> <p>2、 利用影片介紹鹿草「欣和園藝」的沙漠玫瑰的嫁接技術。</p> <p>3、 完成沙漠玫瑰學習單。</p> <p>4、 實地探訪： 實地訪問「欣和園藝」園主學習嫁接技術與經營理念</p>		
--	--	--	--	---	---	---	--	--

					<p>1、能說出書籤製作的過程。</p> <p>2、能製作沙漠玫瑰的書籤。</p> <p>3、能上台發表個人想法。</p>	<p><b>活動三：書籤製作</b></p> <p>1、利用影片介紹如何製作書籤。</p> <p>2、利用收集到的沙漠玫瑰的葉、花分別分開。將它們清洗乾淨並且晾乾。將完成的標本，作護貝的處理。</p> <p>3、完成書籤，並請學生上台介紹手作書籤的構思。</p>		
					<p>1、能將收集到的照片、文字資料實際製成小書。</p> <p>2、能將個人想法正確表達。</p>	<p><b>活動四：製作小書</b></p> <p>分組活動</p> <p>1、利用實地訪問「欣和園藝」，現場收集的資料、照片、簡介等製作成小書。</p> <p>2、完成小書作品，各組輪流上臺發表小書內容、構思。</p>		

						3、反思活動： 如何讓家鄉產業永續發展？我們可以做些什麼？		
第 (14) 週   第 (17) 週	鹿 草 「黑 珍 珠」 黑 豆	<p>語文</p> <p>1- II-2具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>自然</p> <p>pa-II-1 能運用簡單分類、製作圖表等方法，整理已有的資訊或數據。</p> <p>pc-II-2 能利用簡單形式的口語、文字或圖畫等，表達探究之過程、發現。</p> <p>資議</p> <p>t-II-2 體會資訊科技解決問題的過程。</p> <p>c-II-1 體驗運用科技與他人互動及合作的方法。</p> <p>a-II-1 感受資訊科技於日常生活之重要性。</p>	<p>1、黑豆的基本認識。</p> <p>2、黑豆外觀與去皮。</p> <p>3、豆類的外觀、功效。</p> <p>4、豆類的營養、飲食禁忌</p> <p>5、種植黑豆</p> <p>6、記錄生長過程</p>	<p>1.能了解黑豆的基本資訊，並探索其功效與價值。</p> <p>2.能了解黑豆外觀與去皮的差異。</p> <p>3.能樂於參與觀察黑豆，進一步完成學習單。</p> <p>4、能了解黑豆、黃豆、紅豆、綠豆的外觀、功效。</p> <p>5、能了解黑豆、黃豆、紅豆、綠豆的營養、飲食禁忌，並探討食多會引發情況。</p> <p>6、願意參與討論活動，並完成上台報告。</p> <p>7、了解種植黑豆所需要的工具、物品。</p> <p>8、願意參與種植黑豆過程，並探究影響生長的因素，作詳細記錄。</p> <p>9、能運用合宜的說</p>	<p>1. 學生能表達對黑豆的認識。</p> <p>2、能比較並繪圖黑豆外觀與去皮的差異。</p> <p>3、能完成學習單的內容。</p> <p>1、能說出黑豆、黃豆、紅豆、綠豆的外觀、功效。</p> <p>2、能說出黑豆、黃豆、紅豆、綠豆的營養、飲食禁忌。</p> <p>3、完成學習單並上台報告。</p>	<p>活動一、黑眼豆豆</p> <p>1、請學生說出對家鄉產業黑豆的認識。</p> <p>2、教師播放有關介紹黑豆的影片。</p> <p>3、教師引導學生觀察黑豆的外觀與去皮後的差異。</p> <p>4、分組活動： 將黑豆的外觀以及去皮後，黑豆內部的顏色與形狀加以觀察，試著將它畫在學習單上。</p> <p>活動二：超級比一比</p> <p>1、教師利用影片比較紅豆、黃豆、綠豆、黑豆的外觀、功效。</p> <p>2、教師利用影片比較紅豆、黃豆、綠豆、黑豆的營養、飲食禁忌。</p> <p>3、學習單：豆類的比較-成分功效、等。</p>	<p>1 豆類影片</p> <p>2 實物展示</p> <p>3 黑豆學習單</p> <p>4 介紹黑豆種植注意事項影片</p> <p>5 黑豆種植材料</p> <p>6 生長記錄表</p>	8

話方式與技巧，進行討論與分享，感受到共同合作的重要性。

- 1、能準備種植黑豆的工具、物品。
- 2、說出種植黑豆的注意事項。
- 3、能將發芽黑豆移至培養土內，並持續觀察生長情形進行記錄。

- 4、製成海報，各組輪流上臺發表。
- 5、**反思：豆類雖營養價值高，但飲食過量，仍然有出現不良反應。需小心注意！**

#### 活動三、黑豆種植：

- 1、教師利用影片介紹黑豆種植的注意事項。事前應準備黑豆、培養土、盆栽。
- 2、實際操作：於課前三天，先將種子泡水，泡至發芽。將發芽的黑豆移至培養土內。
- 3、黑豆長到十五公分，將它移至盆栽。
- 4、請學童觀察黑豆的生長狀況並作記錄。
- 5、將紀錄過程與同學、老師分享。
- 6、**反思：體會照顧農作物的辛苦，深刻反省我們吃下的每一口農產品都是農夫的結晶，絕對不可以隨便浪費。**

<p>第 ( 18 ) 週   第 ( 20 ) 週</p>	<p>鹿 草 「解 渴 果」 西 瓜</p>	<p><b>語文</b> 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。 2-II-4 樂於參加討論，提供個人的觀點和意見。</p> <p><b>自然</b> pc-II-2 能利用簡單形式的口語、文字或圖畫等，表達探究之過程、發現。 ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。</p> <p><b>資議</b> t-II-2 體會資訊科技解決問題的過程。 c-II-1 體驗運用科技與他人互動及合作的方法。 a-II-1 感受資訊科技於日常生活之重要性。</p>	<p>1、西瓜的歷史、不同名稱。 2、西瓜的形狀、顏色 3、西瓜配對 4、果汁製作 5、不同口感的西瓜汁</p>	<p>1、了解西瓜的歷史，並探索西瓜各地不同名稱的原由。 2、分享自己的想法與經驗。 3、了解西瓜的歷史，並完成學習單 4 了解西瓜的種類，並探索西瓜其特色。 5、 分享自己的想法，並適當的提問。 6、 願意參與打果汁的活動，並體驗不同西瓜汁的味道。</p>	<p>1、學生能說出西瓜的歷史。 2、學生能表達出吃西瓜的經驗。 3、學生能完成學習單的內容。</p> <p>1、學生能說出西瓜的種類。 2、學生能比較出不同種類西瓜。 3、能正確的配對不同種類的西瓜。 4、學生能上台發表。</p>	<p><b>活動一：西瓜的歷史</b> 1、利用簡報和影片，介紹西瓜的歷史與不同的名稱。 2、請學生說出夏天吃西瓜的經驗。 3、完成西瓜的歷史學習單。</p> <p><b>活動二、夏日西瓜好解渴</b> 1、利用簡報和影片，介紹西瓜的種類與不同的名稱。 2、比較不同西瓜的形狀、顏色…等。 3、西瓜對對碰 請學生分組競賽，將西瓜不同外形、肉色、品種的照片組合。 4、請學生上台發表自己最喜歡哪一種西瓜，並說出為什麼？</p>	<p>1 介紹西瓜歷史簡報。 2 西瓜歷史學習單。 3 介紹西瓜種類影片 4 介紹利用何種西瓜打果汁最適合的簡報。 5 果汁機</p>	<p>6</p>
--	--	--	--	---	--	--	---	----------

					<ol style="list-style-type: none"><li>1. 學生能上台發表。</li><li>2. 能單獨完成西瓜汁的製作。</li></ol>	<p>活動三、我是西瓜汁大王</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1、請學生利用簡報介紹想利用什麼種類的西瓜來調制果汁且此種西瓜特色是什麼，並說出為什麼選此種西瓜的原因。</li><li>2、請學生說明在果汁機中，除了加入西瓜外，還加入什麼東西，以增加西瓜汁的美味口感。</li></ol>		
--	--	--	--	--	---	---	--	--

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 type="checkbox"/> 無 融入資訊科技教學內容 <input checked="" type="checkbox"/> 有 融入資訊科技教學內容 共( 16 )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( )人、學習障礙(1)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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習環境調整：指派同儕小天使引導及鼓勵在小組能參與討論及發表</li> <li>2. 學習歷程調整：在書寫過程中需提示、部分的字提示並讓該生仿寫</li> <li>3. 學習內容調整：老師教學 ppt 及繪本時，放慢及分步驟進行</li> <li>4. 學習評量調整：學習單的部分可多元評量(注音或口語表達).</li> </ol> <p style="text-align: right;">特教老師簽名：吳宛倩 普教老師簽名：涂瑛芳</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。