

嘉義縣水上鄉義興國民小學 113 學年度校訂課程教學內容規劃表(表 11-3)

年級	四年級	年級課程 主題名稱	義興風華遊-在地農產的前世今生	課程 設計者	張美雅	總節數/學期 (上/下)	40/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 *是否融入 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <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	喜閱・感恩・世界心		與學校願景 呼應之說明	一、透過探索在地農產的前世今生，鼓勵學生閱讀相關的歷史、文化和科學知識，提升閱讀興趣和能力。 二、了解農林、漁牧食材的來源與發展過程，讓學生學會感恩自然的賜予和農民的辛勤付出，培養珍惜資源的態度。 三、透過學習在地農業的支持與認同，引導學生關注全球農業發展和環境保護，培養具有國際視野和社會責任感的世界公民。			
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-B1 具備「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養，並具有生活所需的基礎數理、肢體及藝術等符號知能，能以 同理心 應用在生活與人際溝通。 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	一、學生能夠運用 探索 問題的思考能力，透過 實地調查和實踐活動 ，了解和解決與在地農產相關的日常生活問題。培養學生獨立思考、分析問題和解決問題的能力，並將理論知識應用於實際情境中。 二、學生能夠運用「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養，進行在地農產相關信息的收集、整理和交流。提升學生的語文能力和符號運用能力，並能夠以 同理心 進行人際溝通，傳遞和分享農業知識和文化。 三、學生能夠理解和關心本土農業與國際農業形勢， 認識並包容 文化的多元性。培養學生對本土農業的認同感和責任感，以及對全球農業發展的關注，促進學生對多元文化的理解和尊重。			

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 (4) 週	四季 美味 探 索： 農林 食材 大冒 險	國語文 6-II-4 書寫 記敘、 應用、說明 事物的作品。 自然 tr-II-1 能知道 觀 察、記錄 所 得自然現象 的結果是有 其原因，並 依據習得的	1. 學習各季 節常見蔬 菜水果的 名稱、特 徵和生長 條件。 2. 討論並分 享對四季 食材的認 識，提升 表達和合 作能力。 3. 參觀市場 或農夫市 集，觀察	1. 能夠 書寫 記敘、應用、說明 事物的作品。 2. 能 觀察 自然現象， 記錄 結 果，並依據習得的知識說明 自己的想法。 3. 能運用資訊 整理資料 ， 解 決問題 ，製作簡易圖表， 並加以說明。	1. 討論參與與表達 學生能夠清楚表達自己所 知道的春季食材，並積極參 與小組討論和全班分享。 2. 觀察記錄與圖表製作 學生能夠準確記錄在市場 或農夫市集觀察到的春季 食材，並製作出完整且準確 的圖表。 3. 林業食材知識掌握與觀 察日誌 學生能夠描述林業食材的 種類和特點，理解其採集過	活動一：常見的農林食材 1. 介紹四季常見的蔬菜水果(如春季:草莓、蘆筍、菠 菜等)。利用互動白板展示圖片，學生分組討論並分 享他們知道的春季食材。 2. 實地參觀當地市場或農夫市集，學生觀察並記錄春 季常見的蔬菜水果。回到教室後，學生分享觀察到 的食材，並製作一張四季食材圖表。 活動二、林業食材生產活動 1. 介紹四季林業食材(如筍類、山菜等)的種類和特 點。播放關於林業食材的紀錄片，讓學生了解這些 食材的來源和採集過程。 2. 學生觀察林業食材的生長環境和採集過程，學生繪 製觀察日誌，並進行反思分享。	關於兒童園藝的教學資源 1. https://kidsgardening.org/ 2. https://www.agclassroom.org/ 3. https://www.exploratorium.edu/gardening 4. 台灣農業知識入口網 網址： https://agr.afa.gov.tw/ 5. 台灣農業推廣資訊網 網址： https://www.agec.ntu.edu.tw/	8

		<p>知識，說明自己的想法。</p> <p>社會 3b - II-3 整理資料，製作成簡易的圖表，並加以說明。</p> <p>資議 t - II-2 體會資訊科技解決問題的過程。</p>	<p>並記錄四季食材。</p> <p>4. 了解四季常見林業食材的種類、生長環境和採集方法。</p> <p>5. 進行農業科學實驗，參與校園菜園的種植和照顧活動。</p>	<p>程，並在日誌中詳細記錄觀察內容。</p> <p>4. 農業科學實驗與種植記錄 學生能夠設計並進行農業科學實驗，記錄觀察結果，並積極參與種植、照顧和記錄植物生長過程。</p> <p>5. 成果展示與反思 學生能夠製作出具有教育意義和美觀的海報，並自信地展示自己的成果，清楚表達觀察和反思內容。</p>	<p>活動三、農業食材種植介紹與實踐</p> <p>1. 介紹四季常見農業食材（如春季蘆筍、菠菜、草莓等）的種植過程。設計簡單的農業科學實驗，讓學生動手操作並觀察結果，例如比較不同肥料對植物生長的影響。</p> <p>2. 在校園內建立小型菜園，學生親自參與種植、照顧和收穫過程。學生分組負責不同的蔬菜水果，並記錄每週的植物生長情況。</p> <p>活動四、成果展示與反思</p> <p>1. 討論林業活動對環境的影響，了解可持續採集的重要性。學生分組製作海報，宣傳保護森林和合理採集的重要性。</p> <p>2. 舉辦分享會，讓學生展示自己的種植成果、觀察日誌或製作的食材卡片。教師進行總結和評估，並給予反饋和鼓勵。</p>	<p>6. 台灣森林保護學會 網址：http://www.forest.org.tw/</p>
<p>健康餐桌指南：營養均衡與聰明選擇</p> <p>第(5)週 第(8)週</p>	<p>社會 Ab- II-2 自然環境會影響經濟的發展，經濟的發展也會改變自然環境。</p> <p>Ca- II-1 居住地方的環境隨著社會與經濟的發展而改變。</p> <p>自然 INf- II-2 不同的環境影響人類食物的種類、來源與飲食習慣。</p> <p>資議</p>	<p>1. 瞭解不同類型的農林漁牧食材（如蔬菜、水果、魚類、肉類、穀類）的主要營養成分及其對身體健康的益處。</p> <p>2. 學習健康餐盤的概念，瞭解各類食物在餐盤中的比例及其對均衡飲食的重要性。</p> <p>3. 認識如何選擇環保且健康的食材，如有機</p>	<p>1. 學生能夠描述自然環境如何影響經濟活動（如農業和漁業的發展）及經濟活動對自然環境的影響（如農業生產對土地的影響）。</p> <p>2. 學生能夠描述自己居住地的環境如何隨著社會和經濟發展而變化，並識別這些變化對社區和生活方式的影響。</p> <p>3. 學生能夠列舉不同環境中的典型食物及其來源，並解釋環境如何影響當地居民的飲食習慣。</p> <p>4. 學生能夠舉例說明資訊科技如何被應用於解決現實中的問題，並參與一個簡單的資訊科技項目，體驗科技在解決問題過程中的角色和影響。</p>	<p>1. 食材辨識與營養知識測試：辨識各種農林漁牧食材，並回答這些食材的主要營養成分及其對身體的益處。</p> <p>2. 小組報告與分享：以小組為單位，選擇一種農林漁牧食材進行研究，製作簡單報告並進行分享，強調其在全球消除飢餓中的角色。</p> <p>3. 健康餐盤設計與日記：設計自己的健康餐盤，標註各類食物和營養成分，記錄一天的飲食情況，並與健康餐盤標準進行對比，提出改進建議。</p> <p>4. 超市模擬選購活動：在模擬超市中根據購物清單選購健康且環保的食材，並解釋他們的選擇。</p>	<p>活動一、農林漁牧食材提供的營養 (結合 SDG 2：消除飢餓)</p> <p>1. 教師介紹不同類型的農林漁牧食材及其營養成分，並強調這些食材在全球消除飢餓中的重要性。</p> <p>2. 學生分組進行食材辨識活動，使用圖片卡片或實物，讓學生辨認並描述這些食材的營養價值。</p> <p>3. 每組學生選擇一種食材，進行深入研究，並製作簡單的報告，分享他們的發現及其在全球消除飢餓中的角色。</p> <p>4. 學生設計一份以農林漁牧食材為主的創意食譜，並標明每種食材的營養成分及其對消除飢餓的貢獻。</p> <p>活動二、農林漁牧食材聰明選 (結合 SDG 12：責任消費和生產)</p> <p>1. 教師講解如何選擇新鮮、營養豐富且環保的食材，並介紹有機食品和本地食材的優點，強調責任消費。</p> <p>2. 設置一個模擬超市，讓學生根據提供的購物清單選購健康且環保的食材，並解釋他們的選擇。</p> <p>3. 學生分組討論如何選擇對環境友好的食材，並分享他們的見解。</p> <p>4. 學生設計一份節約資源的食譜，並解釋如何減少食材浪費和環境影響，強調可持續生產和消費。</p> <p>活動三、我的健康餐盤與均衡的飲食 (結合 SDG 3：良好健康與福祉)</p>	<p>1. 食材與營養圖表</p> <p>2. 各種農林漁牧食材的營養成分圖表。</p> <p>3. 健康餐盤設計圖表。</p> <p>4. 模擬超市/圖片/海報</p> <p>5. 模擬購物清單和物品卡片。</p> <p>6. 飲料營養成分表。 健康飲料</p>

		t-II-2 體會資訊科技 解決問題 的過程。	<p>食品、本地食材及減少食物浪費的方法。</p> <p>4. 培養良好的飲食習慣，例如定時進餐、多吃蔬果、少吃高糖高脂食物及多喝水。</p> <p>5. 學習如何選擇健康的飲料，如水、天然果汁、低糖飲料，並認識不同飲料的營養成分。</p>		<p>5. 健康飲料選擇與製作比賽：分組選擇並製作健康飲料，進行展示和評比，說明選擇的理由和製作過程。</p>	<p>1. 教師介紹健康餐盤的概念，並展示健康餐盤應包括的各類食物比例，強調其對健康和福祉的重要性。</p> <p>2. 學生繪製自己的健康餐盤，並標註每一部分所包含的食物類型和營養成分。</p> <p>3. 學生記錄自己的一天飲食，並與健康餐盤標準進行對比，找出不足之處並提出改進建議。</p> <p>4. 設計一個飲食平衡的遊戲，學生需要在遊戲中學習如何合理搭配各類食物，達到營養均衡。</p> <p>活動四、健康的飲食習慣與飲料選擇 (結合 SDG 3：良好健康與福祉)</p> <p>1. 教師講解健康的飲食習慣，例如定時進餐、少吃零食、多喝水等，並強調這些習慣對健康和福祉的重要性。</p> <p>2. 介紹不同飲料的營養成分，教導學生如何選擇健康的飲料，例如選擇水、果汁、低糖飲料等。</p> <p>3. 學生制定一份個人健康飲食習慣行動計劃，並在課堂上分享他們的計劃。</p> <p>4. 設計一個比賽，讓學生分組選擇並製作健康飲料，並進行評比。</p>	
第(9)週—第(12)週	<p>從選購到料理：健康美味的秘訣</p>	<p>國語 2-II-4 樂於參加討論，提供個人的觀點和意見。</p> <p>社會 Da-II-2 個人生活習慣和方式的選擇，對環境與社會價值觀有不同的影響。</p> <p>自然 INg-II-1 自然環境中有許多資</p>	<p>1. 學習各種常見的漁牧食材，尤其是嘉義的雞肉和黑豬肉。</p> <p>2. 學會在市場上選擇新鮮的漁牧食材。</p> <p>3. 學習煮、蒸、烤、炒等基本料理技術。</p> <p>4. 了解嘉義雞肉飯和鹽焗雞的傳統料理及其文化背景。</p> <p>5. 透過小組</p>	<p>1. 學生能積極參加討論，分享個人觀點和意見，增強表達能力和自信心。</p> <p>2. 學生能理解個人生活習慣和選擇對環境及社會價值觀的影響，培養負責任的生活態度。</p> <p>3. 學生能認識自然環境中的資源，理解人類生活依賴自然資源的必要性，並學會珍惜和合理利用有限的自然資源。</p>	<p>1. 參與度： 評估學生在各項活動中的積極參與和投入情況。</p> <p>2. 知識掌握： 透過問答或小測驗，檢查學生對漁牧食材特性和選購技巧的理解。</p> <p>3. 實作能力： 評估學生在料理活動中的實際操作和技術掌握程度。</p> <p>4. 合作能力： 觀察學生在小組活動中的合作與分工情況。</p> <p>5. 報告和分享： 根據學生完成的研究報告或料理成果進行綜合評價。</p>	<p>活動一、常見的漁牧食材</p> <p>1. 問學生他們知道哪些漁牧食材，並展示嘉義在地的食材圖片（如雞肉、黑豬肉等）。</p> <p>2. 分小組，給每組一種嘉義在地的漁牧食材，讓學生研究其生長環境和特性，並做簡短報告。</p> <p>3. 若有條件，可以帶一些嘉義在地的食材（如雞肉、豬肉等）讓學生觀察和觸摸，增加感性認知。</p> <p>活動二、漁牧食材聰明選</p> <p>1. 觀看有關如何選擇新鮮嘉義漁牧食材的教育影片。</p> <p>2. 在教室內設置模擬市場，讓學生扮演買家和賣家，學習如何選擇和購買新鮮的嘉義在地食材。</p> <p>3. 教導學生如何閱讀食材包裝上的標籤和認證標誌，了解其含義。</p> <p>活動三、漁牧食材的料理方式</p> <p>1. 播放有關簡單的嘉義在地漁牧食材料理方法的示範影片，如煮、蒸、烤、炒等。</p> <p>2. 分小組讓學生親自操作，製作簡單的嘉義在地漁牧食材料理。</p>	<p>1. 嘉義在地漁牧食材（如雞肉、黑豬肉等）的圖片和介紹簡報。</p> <p>2. 選擇生鮮的介紹影片</p> <p>3. 食譜</p>

		源。人類生存與生活需 依賴自然環境中的各種 資源，但自然資源都是 有限的，需要 珍惜 使 用。	活動，學習 合作完成任 務並分享成 果。			3. 品嚐自己製作的料理，討論不同烹調方式帶來的口 感和營養變化。 活動四、傳統的漁牧食材料理 1. 講解嘉義的幾種傳統漁牧食材料理方式，如嘉義雞 肉飯等，介紹其歷史和文化背景。 2. 給學生分發傳統嘉義料理的食譜，討論食材的選擇 和料理方法。 3. 學生以小組為單位製作傳統嘉義料理，並進行分享 和品嚐。	
第 (13) 週 第 (16) 週	探索 台灣 漁產： 生產、 環境 與營 養之 旅	社會 Ad-II-1 個人透過參 與各行各業 的經濟活 動，與他人 形成 分工合 作 的關係。 自然 INe-II-1 自然界的物 體、生物、 環境間常會 相互影響 。 綜合 3d-II-1 覺察生活中 環境的問 題，探討並 執行對環境 友善的行 動 。 健康 Ea-II-1 食物與營養 的種類和需 求。	1.了解漁業 基本概念、 種類和生產 過程，認識 漁業對環境 的影響和環 保漁業的重 要性。 2.認識台灣 常見國產魚 及其生長環 境，了解其 捕撈和養殖 方法，以及 市場運作和 消費情況。 3.探討台灣 鯛和虱目魚 的養殖技 術、生長過 程和市場消 費，了解其 在台灣飲食 文化中的重 要性及料理 方法。 4.認識魚類 的營養成分 及健康益	1.學生將了解漁業生產中的不 同職業角色及其分工，並學 會如何透過 分工與合作 來完 成漁業生產活動。 2.學生將理解漁業活動對海洋 環境和生態系統的影響，並 認識到自然界中各元素的 相 互作用 及其重要性。 3.學生將認識到支持可持續漁 業和選擇環保魚類對環境保 護的重要性，並學會在日常 生活中 採取 對環境友善的 行 動 。 4.學生將學習不同魚類 食材的 營養成分 及其對人體健康的 好處，並了解如何根據不同 的營養需求來選擇適合的食 物。	1. 小測驗與問答 • 測試學生對漁業生產與 環境、國產魚類、台灣 鯛與虱目魚的知識，以 及漁業食材營養價值的 理解。 • 評估學生的基本概念和 知識掌握情況。 2. 角色扮演與模擬活動 • 評估學生在角色扮演漁 夫、魚市場經營者、消 費者等角色中的表現。 • 檢查他們對漁業環節和 環境保護的理解和應 用。 3. 實地考察與報告 • 觀察學生在魚市場或漁 港的實地考察表現。 • 透過小組報告，評估他 們對國產魚類及其生產 和銷售過程的理解。 4. 魚類辨識比賽與營養餐 盤設計 • 透過比賽和小組活動， 評估學生對不同魚類特 點和營養價值的辨識能 力。 • 檢查他們設計的健康餐 盤是否合理且創意十 足。 5. 健康飲食宣導分享	活動一、漁業食材的生產與環境 1. 使用圖片、短片展示漁業的種類和過程。 2. 討論漁業的歷史和現代技術。 3. 角色扮演（小組活動） 學生分組扮演漁夫、魚市場經營者、消費者等角色， 模擬漁業的各個環節。 4. 討論漁業對環境的影響，如過度捕撈、污染等。 5. 設計一個簡單的桌遊，展示環保漁業的重要性。 6. 討論如何保護海洋生態。 活動二、國產魚 1. 使用圖片和短片展示台灣常見的國產魚類，如石斑 魚、鱸魚等。 2. 討論每種魚的生長環境和特色。 3. 安排參觀附近的魚市場或漁港，讓學生觀察不同種 類的魚。 4. 與漁夫或市場經營者對話，了解魚的捕撈和銷售過 程。 5. 將學生分組，給予魚類圖片或模型，進行辨識比賽。 6. 討論每種魚的特點和營養價值。 活動三、台灣鯛與虱目魚的生產與消費 1. 使用圖片和短片展示台灣鯛和虱目魚的養殖過程。 2. 討論這兩種魚的市場需求和消費情況。 3. 學生分組模擬設計一個魚場，考慮水質管理、餵食、 魚病防治等因素。 4. 討論如何提高養殖效率和保護環境。 5. 安排簡單的魚料理活動，讓學生學習基本的魚料理 技巧。 6. 討論魚料理的文化背景和營養價值。 活動四、漁業食材的營養	1.網站資源： https://www.youtube.com/user/scishowkids https://www.youtube.com/bbcearth 2.國家地理兒童版 3.海洋教育中心

			處，學習設計健康餐盤，並透過宣導活動強調漁業食材在健康飲食中的角色。		<ul style="list-style-type: none"> • 評估學生製作的健康飲食宣導材料，包括海報、簡報等。 • 觀察他們的創意表現和訊息傳達效果。 • 安排學生在課堂上分享他們的宣導材料和心得。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用圖表和短片介紹漁業食材的營養成分，如蛋白質、維生素、礦物質等。 2. 討論不同魚類的營養價值和健康益處。 3. 學生分組設計一個包含魚類食材的健康餐盤。 4. 討論每個食材的營養價值和搭配的合理性。 5. 學生準備健康飲食的宣導材料，如海報、簡報等，並向其他班級或家長分享。 6. 討論如何在日常飲食中合理攝取漁業食材。 	
第(17)週 第(20)週	探索在地農業與現代水耕技術	<p>國語 6-II-4 書寫 記敘、應用、說明事物的作品</p> <p>自然 INF-II-2 不同的環境影響人類食物的種類、來源與飲食習慣。</p> <p>綜合 Bb-II-3 團體活動的參與態度。</p> <p>Cd-II-1 生活中環境問題的覺察。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學習蓮子生長和採收過程。 2. 評估水耕肥料的安全性。 3. 建立和管理水耕系統，觀察蔬菜生長。 4. 學習無毒水耕技術，參觀樂菲園。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生將學習如何透過寫作描述漁業生產過程、環境影響和營養價值，並能寫出具有說明性的作品。 2. 學生將理解不同環境如何影響魚類的種類及其生產，並認識到這些環境因素對人類飲食習慣的影響。 3. 學生將培養積極參與小組活動的態度，學會在小組合作中尊重他人意見，並能有效與同學合作完成學習任務。 4. 學生將提升對漁業和海洋環境問題的覺察，並學會探討和實行對環境友善的行動，支持可持續的漁業發展。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 體驗蓮子採收與寫作投稿 學生撰寫的文章或故事的清晰度和內容豐富性。 2. 認識水耕用的肥料是否安全 學生對肥料安全性和環境影響的評估。 3. 參訪樂菲園水耕無毒 學生對樂菲園無毒種植方法和技術的理解程度。 4. 種植水耕蔬菜 學生在設置和管理水耕系統過程中的操作技能。 	<p>活動一：體驗蓮子採收與寫作投稿</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 參觀當地蓮田並參與蓮子採收。 2. 學生撰寫有關蓮子採收的文章或故事，完成並投稿至國語日報其它比賽。 <p>活動二：認識水耕用的肥料是否安全</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹水耕農業技術及其使用的肥料種類。 2. 實驗：測試不同水耕肥料對植物生長的影響及其安全性。 <p>活動三：參訪樂菲園水耕無毒</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 參觀樂菲園，了解其無毒種植方法。 2. 與農場工作人員進行訪談，深入了解無毒水耕技術。 <p>活動四：種植水耕蔬菜</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在走廊或陽台設置簡單的水耕系統，種植蔬菜種子。 2. 監測和維護水耕系統，記錄植物生長過程並進行觀察和調整。 	1. 學習單
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 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(20)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、(自行填入類型/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>						
<small>普通班導師：張美雅 普教老師姓名：張美雅</small>							