

嘉義縣柳溝國小 112 學年度校訂課程教學內容規劃表

年級	五年級	年級課程主題名稱	小小總舖師	課程設計者	陳俊宏	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 *是否融入 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 均未融入 <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	生態、創藝、品格、國際	與學校願景呼應之說明	一、觀察社區的產業生態發展，並將食農教育落實於生活中。 二、藉由觀賞多元媒體素材，學習稻米相關知能，實際應用於日常生活中。 三、藉由規劃活潑的學習活動，分組討論、分享與實作，以培養學生合作、創新的思維。				
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-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，並與團隊成員合作之素養。	課程目標	一、具備稻米及米食文化之相關知能，透過實作課程學習製作米食料理。 二、具備應用科技資訊的基本素養，透過多元媒體素材了解與課程相關知識。 三、透過分組合作，設計均衡且具美感的米食料理，並實際操作、體驗一場美的饗宴，以發展藝文創作與欣賞的基本素養。				

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	【稻米知多少】	語文/1-III-4 結合科技與資訊，提升聆聽的效能 語文/2-III-3 靈活運用詞句和說話技巧，豐富表達內容。 語文/5-III-3 讀懂與學習階段相符的文本。 自然/ai-III-2 透過成功的科學探索經驗，感受自然科學學習的樂趣。 綜合活動/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。 資議 p-III -3 運用資訊科技分享資源與心得。	1. 影片〔傳統故事 31 神農氏教民稼牆〕 2. 認識不同種類的米。 3. 常見米食介紹。 4. 書籍- <u>稻米長大了</u> (東西出版社)。	1. 結合科技與資訊，透過影片讓學生理解稻米的由來。 2. 能讀懂文本 <u>稻米長大了</u> 。 3. 能透過老師介紹及實際探索來認識不同種類的米。 4. 學生能靈活運用詞句和說話技巧表達想法。 5. 能樂於參與活動，透過遊戲了解米食特色，並協同合作說出常見米食所使用的米種類。	1. 能專注觀賞影片〔傳統故事 31 神農氏教民稼牆〕 2. 能專注聆聽並參與體驗活動。 3. 能說出生活中常見米食產品所使用的稻米種類。 4. 能描述米食產品之特色。 5. 能根據線索猜出該米食產品。	1. 觀賞影片〔傳統故事 31 神農氏教民稼牆〕說明稻米的由來，並閱讀 <u>稻米長大了</u> (東西出版社)。 2. 說明稻米的種類，準備不一樣的米，讓孩子真實的摸摸看、聞聞看。並透過學習單紀錄觀察到的不同特徵 3. 介紹生活中常見的米食產品及所使用的米種類。 4. 米食猜猜樂-請學生上台描述該米食，讓其他同學搶答。 5. 分組完成稻米種類介紹海報，上台分享，並透過組間互學的分享模式，讓孩子透過互評與自評的方式，記錄自己的學習心得	電腦(網際網路) 電視 平板電腦 書籍- <u>稻米長大了</u>	5

<p>第(6)週 - 第(10)週</p>	<p>【<b>稻米的一生</b>】</p>	<p>語文/1-III-4 結合科技與資訊，提升聆聽的效能</p> <p>語文/2-III-3 靈活運用詞句和說話技巧，豐富表達內容。</p> <p>語文/5-III-3 讀懂與學習階段相符的文本。</p> <p>自然/ai-III-2 透過成功的科學探索經驗，感受自然科學學習的樂趣。</p> <p>資議 p-III -3 運用資訊科技分享資源與心得。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 影片〔稻米的成長故事〕。</li> <li>2. 認識水稻的構造，結合社區產業地利之便，安排讓學生鄰近觀察。</li> <li>3. 稻米結構圖學習單。</li> <li>4. 鴨間稻影片。</li> <li>5. 憫農詩。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 結合科技與資訊，透過影片讓學生了解稻米的成長過程、構造及種植的經過，學生能運用說話技巧表達想法。</li> <li>2. 結合科技與資訊，透過影片讓學生認識生活中友善耕種的例子。</li> <li>3. 讀懂憫農詩並體會農夫耕種的辛苦，珍惜糧食不浪費。</li> <li>4. 稻米屬於社區產業，實際帶學生至稻田考察，並請農夫幫忙介紹。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能回答老師的提問，並完整說明其理由。</li> <li>2. 能填答學習單上稻米結構圖的答案。</li> <li>3. 能說出傳統種植與友善耕種之間的差異。</li> <li>4. 能吟誦憫農詩，並懂得珍惜糧食。反思自己生活上飲食方式，適不適當，有無浪費之情形</li> <li>5. 透過實地參訪，並請農夫詢問有關稻米問題，進行有獎徵答，讓學生學習印象更加深刻</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 認識稻米的成長過程，觀賞影片〔稻米的成長故事〕，透過簡單提問來說明種植的過程。（如插秧、灌溉，病蟲害防治等，與生活經驗的結合）</li> <li>2. 水稻的構造，教師結合網站與簡報提問與說明稻米的構造。（配合稻米結構圖學習單）</li> <li>3. 鴨間稻影片播放，讓學生了解友善的耕種方式。</li> <li>4. 教導憫農詩並大聲朗讀，讓學生透過詩句體會農夫種植的辛苦，並學會珍惜糧食。</li> <li>4. 稻田實地參訪，並透過學習單的方式，說出或寫出參訪所見所學的心得。</li> </ol>	<p>電腦（網際網路） 電視 平板電腦</p>	<p>5</p>
<p>第(11)週 - 第(15)週</p>	<p>【<b>洗米樂、搗麻糬</b>】</p>	<p>語文/2-III-3 靈活運用詞句和說話技巧，豐富表達內容。</p> <p>語文/3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。</p> <p>綜合活動/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。</p> <p>資議 c- III -1 運用資訊科技與他人合作討論構想或創作作品。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 透過簡報說明洗米及煮飯過程。</li> <li>3. 食物保存方式說明與討論</li> <li>3. 各組討論分配工作，學生親手實作搗麻糬並完成一道麻糬創意料理</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 運用老師教導的洗米方法，學會洗米與煮飯的技能。</li> <li>2. 運用老師教導的洗米方法，協同合作完成搗麻糬。</li> <li>3. 能讀懂食品包裝上的標示與說明。</li> <li>4. 能學會不同食物的保存方法。</li> <li>5. 能靈活運用詞句和說話技巧分享討論。</li> <li>6. 發揮創意，製作麻糬料理。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能分工合作完成洗米煮飯的工作。</li> <li>2. 能分工合作完成搗麻糬的工作。</li> <li>3. 能讀懂食品包裝上的標示與說明，並了解食品衛生安全的重要。</li> <li>4. 能踴躍參與討論，並一同完成麻糬創意料理。</li> <li>5. 發表麻糬創意料理。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 指導學生洗米的順序與技巧，並由學生輪流操作。</li> <li>2. 指導學生將生米煮成熟飯，集結大家洗好的米利用電鍋煮飯。</li> <li>3. 老師指導學生利用煮好的飯來搗麻糬。</li> <li>4. 透過提問討論指導學生注意食品衛生安全及食物保存方式。</li> <li>5. 透過學習單紀錄學習的過程並反思在麻糬製作過程，團隊有哪些地方需要再調整跟改變才可以做得更好，並具體提出調整解決方案。</li> <li>6. 學生可以上台發表自己製作的麻糬創意料理，可以從配料、配色、發想過程等等下去發表。</li> </ol>	<p>電腦（網際網路） 電視 平板電腦</p>	<p>5</p>
<p>第(16)週 - 第(20)週</p>	<p>【<b>飯糰DIY創作畫</b>】</p>	<p>語文/2-III-3 靈活運用詞句和說話技巧，豐富表達內容。</p> <p>數學/d-III-1 報讀圓形圖，製作折線圖與圓形圖，並據以做簡單推論。</p> <p>綜合活動/2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。</p> <p>綜合活動/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。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 說明飯糰的製作。</li> <li>2. 學生討論表達創作理念。</li> <li>3. 分組製作數學折線圖。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能運用美感與創意，運用不同的食材，協同合作完成飯糰畫的製作，並將此技能應用於生活中。</li> <li>2. 能靈活運用詞句和說話技巧來說明創作的過程及理念。</li> <li>3. 能根據票選結果製作數學折線圖。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能合作完成飯糰畫製作。</li> <li>2. 能說明創作的靈感，並聆聽他人想法。</li> <li>3. 能製作數學折線圖呈現結果並清楚說出折線圖的意義</li> <li>4. 能完成(飯糰DIY學習單)並分享自己的學習心得</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分組運用帶來的材料，做成美味的飯糰。</li> <li>2. 分組利用不同食材創作飯糰畫作。</li> <li>3. 老師將學生的作品拍照，利用大電視，請學生介紹其創作理念。</li> <li>4. 票選最有創意的飯糰畫創作，並製作創意飯糰畫喜好程度數學折線圖。</li> <li>5. 全班大快朵頤分享大家的飯糰創作。</li> <li>6. 透過(飯糰DIY學習單)紀錄學習的過程與心得</li> </ol>	<p>電腦（網際網路） 電視 平板電腦 飯糰製作相關食材及用具</p>	<p>5</p>

教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教材（                      ） <input checked="" type="checkbox"/> 自編教材
------	--

本主題是否融入資	<input type="checkbox"/> 無 融入資訊科技教學內容
----------	---------------------------------------

訊科技教學內容	<input checked="" type="checkbox"/> 有 融入資訊科技教學內容 共( 4 )節 (以連結資訊科技議題為主)
特教需求  學生  課程調整  教材來源	<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：陳俊宏</p> <p><input type="checkbox"/>選用教材 ( ) <input checked="" type="checkbox"/>自編教材</p>

