

嘉義縣 祥和國小 113 學年度校訂課程教學內容規劃

年級	二年級	年級課程 主題名稱	米食無國界		課程 設計者	二年級教師群	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 checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 均未融入(供統計用，並非一定要融入) <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	國際寰宇展視野 人文科技 show 時代		與學校願景呼 應之說明	1. 由本地農作物稻米為起點，延伸探討其他國家的米食料理，進而認識其他國家的米食文化。 2. 透過網路資源，一探各國的米食文化，延伸國際視野。				
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-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。 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	1. 帶領學生探索並認識稻米生長過程與台灣的米食文化。 2. 藉由在小組動手製作米食料理過程中，培養生活能力與小組成員合作的素養能力。 3. 透過認識各種米食料理，學習欣賞與關心不同國家的米食文化。				

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	我們 的主 食 - 稻米	生活/ 1-I-1 探索並分享對自己及相關 人、事、物的感受與想法。 2-I-2 觀察生活中人、事、物的 變化，覺知變化的可能因素。 2-I-3 探索生活中的人、事、 物，並體會彼此之間會相互影 響。 2-I-5 運用各種探究事物的方法 及技能，對訊息做適切的處 理，並養成動手做的習慣。 國語文/ 1-I-1 養成專心聆聽的習慣，尊 重對方的發言。	1. 介紹與探究家鄉農田 風光。 2. 觀察稻米栽種過程。 3. 進行繪畫創作。 4. 學習煮飯的步驟。 5. 開飯了--練習煮飯。	1. 能主動探索並欣賞家鄉的農 田風光。 2. 能在影片的欣賞中，觀察到 與辨識出稻米的生長過程及特 色。 3. 能辨識白米、糙米等不同種 類的米 4. 認識米食作為主食的營養價 值。 5. 能在成人指導下完成一道簡 單的米食點心。	1. 能分享自己見過稻田 或幫忙農忙的經驗。 2. 能簡單說出《稻米》一 書介紹的內容。 3. 能舉例說出 3-5 種常 見的米食料理	1. 觀賞 youtube 影片《2014 嘉義太保 稻穀收割》 2. 我們鄰近就有稻田，讓學生分享自己見過稻田 或幫忙農忙的經驗。 3. 透過《稻米》一書認識稻米的栽種過程。 4. “稻米長大了”繪畫創作。 5. 煮飯高手-學習在家用電鍋煮白米飯。家長協 助傳照片或影片，課堂當中分享。	1. youtube 影片 《2014 嘉義太 保 稻穀收割》、 《一粒米》 2. 參考書籍：稻 米	4

<p>第 (5) 週 - 第 (10) 週</p>	<p>米 食 好 滋 味</p>	<p>生活/ 1-I-1 探索並分享對自己及相關人、事、物的感受與想法。 2-I-3 探索生活中的人、事、物，並體會彼此之間會相互影響。 國語文/ 1-I-1 養成專心聆聽的習慣，尊重對方的發言。 1-I-2 能學習聆聽不同的媒材，說出聆聽的內容。</p>	<p>1. 介紹台灣的米食料理。 2. 分享與品嚐日常生活中的米製品。 3. 完成「米食料理大調查」學習單。 4. 分組製作不同米食之料理。</p>	<p>1. 能運用相關書籍蒐集並探究各種米食料理。 2. 能瞭解米食文化在台灣家庭中的多元性。 3. 能介紹台灣的米食料理。 4. 了解米食的基本製作過程 5. 培養對米食的興趣和欣賞態度 6. 能製作出各種不同的米食料理。</p>	<p>1. 能完成「米食料理大調查」學習單 2. 能說出 3 項台灣的米食料理。 3. 能仔細觀察並認識米製食物。 4. 認識 3-5 種常見的米食料理 5. 觀察學生參與討論的情況。 6. 能發表米食分享會活動的發現。</p>	<p>1. 生活中的米食大調查：查看有哪些是米做的食物。 2. 利用回家訪問家人、蒐集資料，調查各種米所做之料理。 3. 分組討論與分享。 4. 透過《台灣小百科台灣的米食》一書認識台灣的米食。 5. 米食分享會-介紹與品嚐大家帶來的米製品。 6. 。 7. 認識台灣的米食料理(如：麻糬、蘿蔔糕、粽子……)，讓學生認識不同的米食料理。 8. 珍惜食物：「米飯大變身」--與家人製作剩食米食料理並錄製影片 9. 分組討論-分組報告米飯大變身活動</p>	<p>1. 學習單 2. 參考書籍：台灣小百科--台灣的米 3. 台灣各種米食製品 4. 爆米香體驗活動 5. 22 道剩飯變佳餚！省錢料理 100 招 曹蘭 王月 生活智慧王 EP428 料理 https://www.youtube.com/watch?v=xLVJzS929BE&t=392s</p>	<p>6</p>
---	----------------------------------	--	--	--	--	--	---	----------

<p style="text-align: center;">第 (11) 週 - 第 (15) 週</p>	<p>米食 環 遊 世 界</p>	<p>國語文/ 1-I-1 養成專心聆聽的習慣，尊重對方的發言。 2-2-I-3 與他人交談時，能適當的提問、合宜的回答，並分享想法。 生活/ 2-I-3 探索生活中的人、事、物，並體會彼此之間會相互影響。 5-I-3 理解與欣賞美的多元形式與異同。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 探索與介紹異國米食料理 2. 探究不同國家、族群的米食料理。 3. 認識各國米食料理或米製品。 4. 與SDGS 終結飢餓主題相結合，讓學生分組報告共享餐桌的計畫 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識不同種類的米和常見米食並能探究異國米食料理。 2. 能製作出異國米食料理並能品嚐出其中不同之處。 3. 能在活動中探究不同國家的米食文化。 4. 比較不同國家米食文化與餐桌文化的差異。 5. 培養能珍惜糧食的態度並透過課程的進行，學生關心浪費食物情形，並理解 SDGs2-零飢餓的目標。 6. 發展語言表達和藝術創作能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能分辨出課堂所介紹的米食料理是台灣或異國的料理。 2. 能說出 3 項不同國家的米食料理。 3. 觀察學生參與討論和活動的情況。 4. 能在用餐時落實零廚餘。 5. 能討論共享餐桌的飲食計畫，並完成老師指定的任務。 6. 評估學生的藝術作品和口頭報告的完成狀況。 	<p>一、環境自然出發</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 透過影片資源，讓學生認識更多其他國家的米食料理。 2. 藉由教師介紹讓學生了解，各國的米食料理是因環境風土不同而形成的。如：泰國的長米，日本的壽司米……等。 <p>二、文化民族出發</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 米食結合各國不同文化，產生不同的料理方式，如：韓國的泡菜炒飯，歐洲的起士燉飯……等。 2. 請學生發表各種米食料理的享用經驗，並從中發現不同國家米食文化的差異。 3. 教師介紹各國的飲食文化及餐桌禮儀。如：印度、日本、韓國……等。 <p>三、我的米食餐桌</p> <p>*SDGS 主題結合—終結飢餓</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹食物銀行。 2. 教唱【不挑食歌】，減少廚餘。 3. 米食是亞洲人的主食，與學生討論共享餐桌的計畫。(主題:再利用和不浪費) 4. 分組分享報告 <p>四、米食嘉年華</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 作品展示-學生展示並介紹自己的藝術作品。 2. 珍惜糧食大討論 -分享家中或學校如何避免浪費米食。 3. 討論珍惜糧食的重要性總結與回顧。 4. 回顧學習內容, 分享學習心得並頒發"小小米食專家"證書。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 異國米食製品 2. youtube 影片《各國米食大集合》 3. 各國料理影片介紹 4. 不挑食歌 https://www.youtube.com/watch?v=AZLXKy3geug 	<p style="text-align: center;">5</p>
--	-----------------------------------	---	---	---	---	--	---	--------------------------------------

<p style="text-align: center;">第 (16) 週 - 第 (20) 週</p>	<p>米食樂遊記</p>	<p>國語文 2-2-I-3 與他人交談時，能適當的提問、合宜的回答，並分享想法。 生活/ 2-I-5 運用各種探究事物的方法及技能，對訊息做適切的處理，並養成動手做的習慣。 7-I-2 傾聽他人的想法，並嘗試用各種方法理解他人所表達的意見。 健康與體育/ 3b-I-2 能於引導下，表現簡易的人際溝通互動技能。</p>	<p>1. 認識米食家族 a. 米食圖片展示和討論 b. 展示各種米食圖片，讓學生說出認識的米食名稱 c. 介紹不同地區的特色米食 d. 米食分類遊戲 2. 米的旅程 a. 播放稻米從種植到收割的影片 b. 農夫體驗角色扮演 c. 學生扮演農夫，模仿插秧、收割等動作 d. 討論農夫的辛勞和糧食的珍貴 3. 米食小廚師 a. 安全講解 b. 製作飯糰 4. 米食藝術家 a. 故事時間 b. 創意米畫 5. 米食嘉年華 a. 米食知識問答遊戲 b. 珍惜糧食行動計 6. 製作"珍惜糧食"海報</p>	<p>1.能聽懂與分享繪本。 2.能探究與認識日韓米食文化背景。 3.能學習製作海苔飯捲。 4.能與小組同儕共同製作美食與分享心得。 5.認識常見的米食種類和特色。 6.了解米從種植到餐桌的過程。 7.培養珍惜糧食的態度。 8.發展學生觀察、表達和創作能力並增進團隊合作精神。</p>	<p>1.能說出海苔飯捲與壽司的差異。 2.觀察學生參與討論和活動的積極性 3.評估學生的創意作品(飯糰、米畫等) 4.檢視學生對米食知識的理解程度。 3.能製作自己米食。 4.能將用具、桌面收拾乾淨。 5.能與人合作共同完成海報。</p>	<p>(一)來自東瀛的米食 1.教師利用繪本故事，向學童講述「世界上最長的壽司」(三之三)，並請學童猜一猜，全世界最有名的壽司，出自哪一個國家？ 2.隨即，展示亞洲地圖，讓學童觀察日本與台灣之間的地理位置。 3.接著，教師介紹日本國旗及美食"壽司"的背景，和相關種類食材 ※教師說明：因壽司的樣式不同，所以壽司的包法也會跟著不同。 (二)來自高麗的米食 1.利用網路影片介紹韓國海苔飯捲與日本壽司之差異，認識其米食文化背景。 (三)米食小廚師-小廚上菜 1.小組分配下週上課所需準備的材料。 2.讓學生分組動手DIY並享用自己的海苔飯捲。 3.根據上堂課海苔飯捲DIY的經驗，把海苔飯捲製作過程做成海報。 4.分享報告並和同學將用具、桌面整理乾淨。 (四)認識米食家族 a. 米食圖片展示和討論-展示各種米食圖片，讓學生說出認識的米食名稱 b. 米食分類遊戲 -將米食圖片分類(如：早餐米食、節慶米食等) (五)米食藝術家 a. 故事時間 -講述一個與米相關的民間故事 b. 創意米畫 -用不同顏色的米粒創作圖畫並請學生分組展示作品並說明創作理念 c. 米食嘉年華-米食知識問答遊戲 d. 珍惜糧食行動計劃-討論如何減少糧食浪費 e. 製作"珍惜糧食"海報 f. 分享與討論</p>	<p>1.youtube 影片《世界上最長的壽司》 2.海苔飯捲 3.youtube 影片《海苔飯捲DIY》</p>	<p style="text-align: center;">6</p>
<p>教材來源</p>	<p><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)</p> <p>參考資料 1.2014 嘉義太保 稻穀收割 https://www.youtube.com/watch?v=m31dYArfWew</p>							

	<p>2.2014 一粒米 https://www.youtube.com/watch?v=YC1mSV7lxDY&t=296s</p> <p>3.2016 各國米食大集合 https://www.youtube.com/watch?v=YFaL-UorDw</p> <p>4.2016 海苔飯捲 DIY https://www.youtube.com/watch?v=Aad3d0osuCc&t=111s</p> <p>5.各國料理介紹</p> <p>(1)泰國篇 https://www.youtube.com/watch?v=BvfjO67oyRk</p> <p>(2)義大利篇 https://www.youtube.com/watch?v=If2AKTG37zI</p> <p>(3)印度篇 https://www.youtube.com/watch?v=199I91hCZoA</p> <p>(4)日本篇 https://www.youtube.com/watch?v=GMf2mVyDCy0</p> <p>(5)韓國篇 https://www.youtube.com/watch?v=GMf2mVyDCy0</p> <p>6.稻米(人類出版)</p> <p>7.台灣小百科--台灣的米食(稻田出版)</p> <p>8. 22 道剩飯變佳餚！省錢料理 100 招 曹蘭 王月 生活智慧王 EP428 料理 https://www.youtube.com/watch?v=xLVJzS929BE&t=392s</p> <p>9. youtube 影片《世界上最長的壽司》</p>
<p>本主題是否融入資訊科技教學內容</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>無 融入資訊科技教學內容</p> <p><input type="checkbox"/>有 融入資訊科技教學內容 共()節 (以連結資訊科技議題為主)</p>
<p>特教需求學生課程調整</p>	<p>※身心障礙類學生：<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有</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"> 1.若有注意力不足的學生，建議進行 5-8 分鐘的活動後，可以請學生協助拿取課程用品，或提問簡單問題請學生回答，增加課程參與度與減少分心情形。 2.針對課堂注意力較為短暫的學生，可以將學生座位安排靠近黑板的地方，方便教師第一時間注意該生的學習進度以及教師也能適時的提醒該生。 3.若有學習動機較為低落情形，建議搭配增強制度提升學習動機。 4.課堂中建議提供圖像化、生活化例子幫助認知較弱的學童學習。 6.若有理解能力較弱，學習表現明顯落後同儕的學生，建議一次僅提供 1-2 個步驟，步驟須明確清楚，並在提問前先多示範，讓其他組示範後再請學生練習。 <p style="text-align: right;">特教老師姓名：葉迎盈、王亮涵</p> <p style="text-align: right;">普教老師姓名：李佳蓉、蕭惠方、林麗惠、陳美吟</p>