

表 14-3 校訂課程教學內容規劃表	全校學生人數未滿五十人需實施混齡，本課程是否實施混齡教學：是 ☐ (年級和 年級) 否 ☒
--------------------	---

年級	六年級	年級課程 主題名稱	六腳有米樂	課程 設計者	陳惠美	總節數/學期 (上/下)	36/ 下學期
符合 彈性 課程 類型	☒ 第一類 跨領域統整性探究課程 ☒ 主題 ☐ 專題 ☐ 議題 ☐ 第二類 ☐ 社團課程 ☐ 技藝課程 ☐ 第四類 其他類課程 ☐ 本土語文/新住民語文 ☐ 服務學習 ☐ 戶外教育 ☐ 班際或校際交流 ☐ 自治活動 ☐ 班級輔導 ☐ 學生自主學習 ☐ 領域補救教學(可以複選)						
學校 願景	健康.快樂.創意.積極		與學校願 景呼應之 說明	1. 透過認識米食文化，研發創意產品，建構健康的身心，陶冶健康的性情。 2. 在快樂愉悅的環境中積極探索並理解傳統米食文化，培養愛護傳統文化資產的態度。			
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。		課程 目標	1. 透過體驗活動體驗農務工作的辛勞。 2. 應用科技資訊素養，透過多元媒體與素材，探索農務工作與生態環境議題。 3. 透過實作體驗課程學習製作米食料理，培養學生尊重他人、與人合作及反思的能力。 4. 透過參訪農會瞭解農民的貢獻。			
議題 融入	*應融入 ☐ 性別平等教育 ☒ 安全教育(交通安全) ☒ 戶外教育(至少擇一) 或 ☐ 其他議題 (非必選)						

融入 議題 實質 內涵	安 E9 學習相互尊重的精神。 學習製作米食料理，培養與人為善、同心合作、互相尊重的精神（1-4 週） 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）。(9-12 週) 善用戶外教學課程認識在地人文風貌，並藉由訪談認識家鄉特色 說明： 每個實質內涵均需與自訂學習內容連結，安排於學習目標中								
	教學 進度	單 元 名 稱	領域學習 表現 /議題實質 內涵	自訂 學習內 容	學習目標	表現任務 (學習評量)	學習活動 (教學活動)	教學資源	節 數

第一週 — 第四週	頭頭是稻	2d-III-2 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。 安 E9 學習相互尊重的精神。 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 健康與體育 1a-III-3	1. 古亭 畚與碾米廠 2. 米食	1. 體察古亭畚與碾米廠的異同。 2. 尊重台灣與他國米食飲食方法之異同 3. 學習製作米食料理，培養與人為善、同心合作、互相尊重的精神	1. 能體察鼓亭畚與碾米廠用途和功能的差異。 2. 能尊重並欣賞各國的米食文化。 3. 能參與討論說出台灣與他國的米食飲食方法的異同。 4. 完成任務：能以圖卡完成各國米食料理與文化節慶的配對活動	教學活動(一)碾米之古今 1、認識鼓亭畚的歷史背景，「鼓亭笨」取自「古亭畚」的諧音。按「古亭畚」以竹編成，形似碗狀，壁敷以土或石灰，上蓋斗笠狀屋頂，下支以竹柱。早期臺灣農業社會，稻米是主要經濟作物，其加工不及現在多樣化，「鼓亭畚」是農家為儲存稻穀所需，依臺灣氣候所發展而成的儲倉。(莊文生) 2、認識現代的碾米廠：現代的稻米收割完畢之後，將稻米送至碾米場。碾米場中有現代化的烘乾與儲存設備，可以提供稻米優良的製造環境，透過電腦化的設備來處理，不僅節省人力，也由於電腦精確的控制，使得稻米碾製的品質更好。 3、問題討論： (1)請小組討論分析「鼓亭畚」與「現代碾米廠」兩者儲存稻穀的設施，有何不同？ (2)請小組綜合討論發表「鼓亭畚」與「現代碾米廠」兩者的經濟效益如何？(如：人力、時間、金錢等)	1. 古亭笨。撰寫者：莊文生；鄭文嵐；謝淑娟。描述文字授權：CC0(公眾領域貢獻宣告)。 建檔單位：宜蘭縣政府文化局。 發佈於《國家文化記憶庫》 https://memory.culture.tw/Ho.me/Detail?Id=602931&IndexCode=Culture_Place	8
--------------------------	-------------	---	---------------------------------------	---	---	---	---	----------

		理解促進健康生活的方法、資源與規範。 健康與體育 1b-III-3 對照生活情境的健康需求，尋求適用的健康技能和生活技能。			4、以小組活動方式，設計一個現代的「鼓亭畚」，可以具備哪些功能?(如:空間、儲存、自動化等)，設計完成後討論發表分享。 5、教師歸納討論議題，予以建議或補充資料。 教學活動(二) 米食文化大不同 1、介紹世界各國的米食文化。認識世界各國的米食在眾多的主食料理當中，米飯是受大眾歡迎的。非只華人愛好米食，在全球各地的國家，也都將米飯當成重要的主食之一。但在各國米食中，每個國家對於米的調理方式有很大的差異，也創造了不同風味的「米飯料理」。 2、以簡報介紹這些國家的米食吃法，介紹認識各國米食料理，以泰國炒飯、西班牙海鮮飯、義大利燉飯、日本壽司、韓國糯米雞、韓國辣炒年糕、越南河粉等為主題。並於世界地圖找出	2. 嘉義縣客家文化會館 https://blog.xuite.net/jhongpu128/blog/194072370 3. 介紹鼓亭畚 ppt 簡報 4. 現代化稻米碾製過程 http://library.taiwanschoolnet.org/cyberfair2003/C0334950068/makerice/a3.htm 5. 世界地圖	
--	--	---	--	--	--	---	--

					相對應國家位置。 3、請學生課前查詢有關在台灣不同文化節慶米食文化。(例如:原住民搗麻糬文化) 4、以簡報 ppt 介紹傳統節慶與米食文化的配對卡。 5、小組問題討論: (1)教師於電腦中以圖卡秀出各個國家對應的米食料理食物，請小組寫下答案，答對組別獲得獎勵點數。 (2)以圖卡連連看的方式，請學生分組排出對應國家或節慶的米食。請小組寫下答案，答對組別獲得獎勵點數。 (3)各國米食料理，與國家的地理位置有何關聯？請討論後條列式紀錄並分享。(如:緯度的高低、氣候因素等。) 6、教師歸納指導學生尊重多元文化以及認識愛護自己原本的文化。 完成任務；小組分組後進行米食料理的國家配對和文化節慶配對，以圖卡展示方式進行問答競賽。	6. 荻野恭子。《世界の米料理經典72選：尋訪歐亞美洲，風靡世界的傳統家庭料理》，2020，邦聯文化事業有限公司。	
--	--	--	--	--	--	--	--

第五週 — — 第八週	台灣米食文化	國語文 1- III-4 結合科技與資訊，提升聆聽的效能。社會 2b-III-2 理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。 3b-III-1 透過適當的管道蒐	傳統節慶 米食文化 麻糬。	1. 結合科技與資訊蒐集台灣各族群傳統節慶和米食文化相關資料。 2. 結合美感與創意，參與手做麻糬的製作	1. 使用網路資源查詢台灣各族群傳統節慶與米食文化。 2. 踴躍參與小組問題討論與發表。 3. 透過體驗實作，學習搗麻糬技能，完成麻糬製作。	活動(一)米食文化 1. 台灣本土米食文化，由於族群的不同，台灣南北各地的米食文化差異，有漢民族、客家民族的米食、原住民的米食文化，皆具地方文化之特色。透過簡報介紹及圖卡展示配對活動引導學生認識臺灣各族群傳統節慶米食文化。 (1)分組請學生透過網搜集整理臺灣各族群傳統節慶活動及相關米食文化的資料。 (2) 透過網搜集整理，小組發表台灣族群有那些？臺灣族群人口數地理分布位置及人口比例？（如：漢人、原住民、客家人等）。 (3)分析與歸納各族群傳統節慶與米食文化有何相同之處？不同之處？ 2、請學生討論臺灣各族群的特色米食，融合出臺灣的多元特色與創意，配合圖卡連連看的活動，請學生分組排出對應族群或節慶的米食。 3、教師綜合整理：臺灣各族群的特色的米食融合了臺	1. 原住民教你如何搗麻糬-馬太鞍部落， https://www.youtube.com/watch?v=66KLQnFeaCQ 2. 節慶米食簡報 PPT。 3. 麻糬製作材料。 4. 動人米食 千姿百態， https://www.taiwan-panorama.com/Articles/Details?Guid=9518d930-fdb8-41db-	8
----------------------------	---------------	--	--	---	---	--	---	----------

		集社會議題的相關資料，並兼顧不同觀點或意見。 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 2d-III-1			灣的多元文化特色與創意，我們應珍惜這些特色文化。 活動(二)米類大不同~搗麻糬 1、引起動機： (1)教師詢問學生有無吃過麻糬?並請學生分享吃麻糬的經驗(如:可以運用視覺、味覺、嗅覺摹寫來敘述)。 (2)請學生猜猜麻糬的製作原料是什麼呢?以及麻糬是怎麼產生出來的? 2、教學活動： (1)介紹解說客家麻糬與原住民小米麻糬圖片後，詢問學生客家麻糬與原住民小米麻糬有何不同的風格特色?(如:形狀、顏色、大小、族群等) (2)介紹搗麻糬影片及各項使用器材及食材(米)的類別。 (3)介紹料理器具介紹及使用方法:指導學生木杵與臼是如何拿來製作麻糬的?有何技巧性，才能搗出美味的麻糬? (4)安排各組負責執行任務的學生，請紀錄組員紀錄與拍照搗麻糬製作的過程。 (5)請學生分享糯米麻糬和小米麻糬在口感上有何差異性?及個人喜好感想?	a266-b00e399a8803 5. 徐茂揮, 古麗麗。 《經典歲時節慶米食：跟著職人學做古早味版糬，找回懷念的好滋味》。 2022。幸福文化出版。 6. 許維德。《族群與國族認同的形成：台灣客家、原住民與台美人的研究》。 2013。遠流出版社。 7. 搗麻糬影片， https://www.youtube.com/watch?v=5fe8b4M1PYw	
--	--	--	--	--	---	--	--

		運用美感與創意解決生活問題，豐富生活內涵。 3C-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

第九週 —— 第十二週	農耕方式大不同	國語文 1-III-4 結合科技與資訊，提升聆聽的效能。 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 戶 E1 善用教室	農耕 個人的觀點 家鄉特色	1. 結合科技與資訊，了解現代各式農耕方式。 2. 參與討論提供個人的觀點和建議事項。 3. 善用戶外教學課程認識在地人文風貌，並藉由訪談認識家鄉特色	1. 明確說出現代農耕技術的利與弊。 2. 能參與討論，適切陳述自身立場，歸納他人論點並給予回應。 3. 明瞭化學肥料對環境及生態資源的影響。 4. 學生反思：採用慣行農法或友善種植，對於種植者會有那些影響？	活動(一)農耕技術探討 1. 介紹現代農業耕種技術，可能包括基因改造技術、智能灌溉系統、自動化機械、農藥的使用來快速防治病蟲害等。這些技術能夠幫助農民提高生產的效率，為人們提供更多產量的農產品。 2、透過小組討論活動討論下列問題： (1)請討論早期農業耕種技術與現代農耕技術有何利與弊？ (2)討論現代自動機械化的耕種方式帶來的影響。 (3)討論現在農村從事農業的年齡層逐漸年長，年輕人從事農業人口數低，原因為何？ (4)討論若你想從事農業發展，想從事哪一方面的農業?要如何來發展？ (5)請各小組分別討論探究發表分享，歸納他組論點並給予回饋。 活動(二)肥料知多少	1. 介紹農耕方式簡報 ppt。 2. 現代農業與傳統農業的差異影片。 3. 行政院農業委員會，《農業科技商品化與產業化導引指南 1-農業技術評價》，2006。 4. 李登輝，《臺灣農業發展的經濟分析》，聯經出版公司，1980。 5. 陳希煌，《農業經濟情勢與政策調適：台灣農業發展研討(系列 18)》，財團法人台灣經濟研究院，2014。	8
----------------------------	----------------	---	--	--	---	--	--	----------

		外、戶外及校外教學， 認識 生活環境（自然或人為）。			1、介紹化學肥料:化學肥料具有速效性肥效，但是容易流失，如果農田長期來使用，可能使鹽類滲入累類積於土壤中，容易造成土壤物理性和化學性破壞、生物的活性降低，可能導致生產力降低。 2、介紹有機肥料: 有機質肥料是以動植物殘體、有機廢棄物、微生物、礦物及化合物，經堆積伴隨著發酵、腐熟、熟成等過程，混合調配而製成。有機質肥料中的高有機質，在分解的過程中會形成黑色的腐植質，腐植質能使土壤團粒化，可以提高土壤的排水性、保水性、通氣性與保肥性，可使土壤中對植物有益的微生物活躍生長，讓瘠土變沃土。（資料來源：禾康肥料股份有限公司） 3、小組討論與報告分享： (1)現代農業發展帶來了那些好處？ (2)大量使用化學肥料所造成的影響？ (3)過度使用農藥所造成的影響？ (4)現代機械耕作對農業發展所造成的影響？	6. 張研田，《農業政策與農業發展農業政策論文選集》，臺灣商務，1982。 7. 孫智麗，《建構『三農三生』新價值鏈II：從產業價值鏈觀點思考我國農業發展策略》，財團法人台灣經濟研究院，2014。	
--	--	-----------------------------------	--	--	--	--	--

					活動(三):綜合活動 教師歸納指導學生能明瞭化學肥料會造成的影響、使用農藥的利弊以及人類對環境及生態資源的影響。 完成任務： A. 訪談村內農民採用何種種植方式(慣行農法或友善種植) B. 請農民說明採用原因 C. 課堂分享訪談結果 請學生反思：採用慣行農法或友善種植，對於種植者會有那些影響？		
--	--	--	--	--	--	--	--

第十三週 ——第十六週	稻米變變變	國語文 2-III-3 靈活運用 詞句和說 話技巧， 豐富表達 內容。 健康與體 育 3b-III-4 能於不同的 生活情境中，運用 生活技能。 國語文 1-III-4 結合科 技與資	壽司 稻米、 沙包	1. 能用美感 與創意製作 壽司 2. 能運用美 感與創意， 協同合作完 成稻米貼畫 及沙包製作 3. 能靈活運 用詞句和說 話技巧來表 達創作理 念。 4. 能運用票 選結果製作 折線圖。	1. 能動手體驗製作壽司 2. 能與組員合作完成稻 米貼畫及沙包製作。 3. 能清楚表達創作理 念，並聆聽他人想法。 4. 能製作數學折線圖呈 現票選結果。	活動(一)壽司的源由與製作 1. 教師介紹壽司的歷史沿由：壽司歷史可追溯至 2000 年前日本開始發展水稻種植的時期。壽 司的雛形出現於彌生時代，當時的人發明了將 食用魚加鹽在米飯中發酵的做法，即今日的熟 壽司，此時米飯為發酵所用材料，並不食用。 到了室町時代，其中發酵過的米飯變得也可以 食用。在江戶時代，醋逐漸取代了發酵米飯的 地位。而到了近現代，壽司則成為了一種與日 本文化緊密相關的快餐食品。(維基百科) 2. 展示壽司圖片並詢問學生壽司有何不同特 色?(如:顏色、大小、形狀等) 3. 食材介紹:教師介紹今天要做的是壽司，並說 明各項準備的食材特色。 4. 分組運用帶來的材料，注重環境的衛生與操作 安全，製成美味可口的壽司與大家分享，並提 供各組建議。	1. 製作壽司相關 食材及用具。 2. 針線、布、米。 3. 壽司歷史-維 基百科 https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E5%AF%BF%E5%8F%B8%E5%8E%86%E5%8F%B2 4. 夜未央 MiO, 張容瑱。《臺灣 稻米奇蹟》，遠流 出版社，2021。	8
------------------------	--------------	---	-----------------------------	---	--	---	--	----------

		訊，提升聆聽的效能。 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。			活動(二)稻米藝術創作 1、分組運用稻米創作稻米貼畫及沙包。 2、請學生說明其作品的創作理念。 3、票選最有創意的稻米貼畫及沙包。 完成任務:各組票選創意稻米貼畫及沙包得票數折線圖。 活動(三)綜合活動 教師歸納指導，請學生分享對於米食與農業文化的認識與體會。		
--	--	---	--	--	---	--	--

特教需求學生課程調整	※身心障礙類學生：☒無 ☐有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症()人、<u>(自行填入類型/人數)</u> ※資賦優異學生：☒無 ☐有-<u>(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)</u> ※課程調整建議(特教老師填寫)： 1.專注力弱的學生，上課時桌上僅放置該堂課所需的學用品。座位安排須遠離出入口、接近教師，避免較多的干擾，並方便教師給予提醒。 2.說明課堂規則，讓學生有依循的方向，並適時給予提醒與增強。 3.課程進行每一小段落後，教師可提問，確認理解弱的學生是否清楚課程交重點。也可安排動態活動或小任務，讓學生有合理動的機會。 4.講解時，老師可將重點寫在黑板、圖示解說，給予學生視覺輔助。 5.分組活動時，可安排穩定性高、能力較好的同儕提供協助。 特教老師姓名：溫苓吟 普教老師姓名：陳惠美
-------------------	---

填表說明：

1. 第一類課程需跨領域，以主題/專題/議題的類型，進行統整性探究設計；且不得僅為部定課程單一領域或同一領域下科目之間的重複學習
2. 第四類其他類課程，在同一份設計中可以依照不同的週次需要，複選多種內容。例如:1-4 週為班級輔導，5-7 週為自治活動，8-10 週為班際交流，11-14 週為戶外教育，15-20 週為班級輔導。
3. 議題融入:性別平等教育、安全教育(交通安全)、戶外教育，以上三項議題至少需選擇一項，其他議題則是自由選擇。