

三、嘉義縣 中和 國小 114 學年度校訂課程教學內容規劃表 (上/下學期, 各一份。若為同一個課程主題則可合為一份)

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	五年級	年級課程主題名稱	食尚奮起湖	課程設計者	王秀琪	總節數/學期 (上/下)	40/上學期
符合彈性課程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 跨領域統整性探究課程 <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 其他類課程 <input type="checkbox"/> 本土語文/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 (可以複選)						
學校願景	樂觀積極、自主探索、尊重關懷	與學校願景呼應之說明	1. 自主探索在地美食, 深入體驗不同美食的取材與製作過程, 進而關懷在地文化與了解產業動向。 2. 藉由資訊科技統整相關美食資訊, 並積極結合社區資源, 尊重在地美食文化與相關發展。 3. 以營養均衡與在地食材為基礎, 讓學生創造地方便當特色, 透過對地方飲食的創意發想, 培養在地化認同, 尊重多元的特性。				
總綱核心素養	E-A2 具備 <b>探索</b> 問題的思考能力, 並透過 <b>體驗與實踐</b> 處理日常生活問題。 E-C3 具備理解與 <b>關心</b> 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. 能深入 <b>探索</b> 當地食材的特性, 實際 <b>體驗</b> 不同特色小吃的製作過程。 2. 能藉由與社區專家的互動, <b>關心</b> 本土美食文化與產業。 3. 能 <b>實踐</b> 所學之營養健康教育, 將健康知識與地方美食特色結合, 以提升本土美食產業的價值。				
議題融入	*應融入 <input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 安全教育(交通安全) <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育(至少擇一) 或 <input type="checkbox"/> 其他議題_____(非必選)						

融入 議題 實質 內涵	戶 E3 善用五官的感知，培養眼、耳、鼻、舌、觸覺及心靈對環境感受的能力。							
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

<p>第 (1) 週 - 第 (3) 週</p>	<p>美食 調查 隊  (調查 奮起 湖老 街有 哪些 美食)</p>	<p>自 po-III-1 能從學習活動、日常經驗及科技運用、自然環境、書刊及網路媒體等察覺問題</p> <p>自 pe-III-2 能正確安全操作適合學習階段的物品、器材儀器、科技設備及資源。能進行客觀的質性觀察或數值量測並詳實記錄</p> <p>社 3d-III-1 選定學習主題或社會議題，進行探究或實作</p> <p>戶 E3 善用五官的感知，培養眼、耳、鼻、舌、觸覺及心靈對環境感受的能力。</p>	<p>1. 奮起湖美食地圖的網路資料</p> <p>2. 奮起湖美食店家的分布狀況</p> <p>3. 奮起湖的產業內容分布</p> <p>4. 海報</p>	<p>1. 能查找奮起湖美食地圖的網路資料，並察覺問題</p> <p>2. 能利用數值量測方法，觀察奮起湖美食店家的分布狀況，並詳實紀錄</p> <p>3. 能透過實地訪查，善用五官的感知，了解奮起湖的產業內容分布情形，並進行探究</p> <p>4. 能根據奮起湖的美食店家分布狀況，實作海報製作圖表</p>	<p>1. 能根據網路資料與生活經驗，發現現今資料之問題，並加以改善修正</p> <p>2. 能利用科學方法，客觀收集奮起湖店家之相關分布資訊</p> <p>3. 能了解奮起湖的主要產業內容之概況與分布情形</p> <p>4. 能根據奮起湖的美食店家分布狀況，製作出完整的美食地圖</p>	<p>活動一 帶領學生從 GOOGLE 地圖看奮起湖老街，詢問他們看到了什麼，而有哪些店家是沒有標記在地圖上的。</p> <p>活動二 告知學生希望能做一個完整的奮起湖美食地圖，因此先讓學生分組討論，在實地勘察時該如何記錄美食與店家位置。</p> <p>活動三 進入奮起湖老街實地勘察，並請學生逐戶調查記錄。 利用海報，將美食店家繪製在地圖上，製作出一張屬於奮起湖老街的完整美食地圖。 (戶外教育)</p>	<p>紀錄單 GOOGLEMAP 海報</p>	<p>6</p>
--	---	--	---	--	--	---	---------------------------------	----------

<p>第 (4) 週 - 第 (6) 週</p>	<p>食材巡禮-愛玉  (愛玉的種植、採收與加工製程)</p>	<p>國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄</p> <p>自 pc-III-2 能利用簡單形式的口語、文字、影像、繪圖或實物、科學名詞、數學公式、模型等，表達探究之過程、發現或成果</p> <p>戶 E3 善用五官的感知，培養眼、耳、鼻、舌、觸覺及心靈對環境感受的能力。</p>	<p>1. 愛玉的種植農法與製作過程</p> <p>2. 愛玉凍製作的相關原理</p> <p>3. 分辨真假愛玉凍的方法</p> <p>4. 心智圖</p>	<p>1. 能聆聽愛玉達人關於愛玉的種植農法與製作過程的發言，並簡要紀錄</p> <p>2. 能利用文字或繪圖等方式，表達探究愛玉製作的相關原理與發現</p> <p>3. 能善用五官的感知，體驗分辨真假愛玉凍的方法</p> <p>4. 能聆聽愛玉達人的解說，了解分辨真假愛玉凍的方法，並用心智圖表達探究之成果，統整所記錄到的資訊</p>	<p>1. 能根據達人的說明與親身體驗，將紀錄做成相關報導</p> <p>2. 能利用短文或漫畫的方式，簡要表達愛玉凍的製作原理</p> <p>3. 能分辨愛玉凍的真偽</p> <p>4. 能製作出相關紀錄的心智圖</p>	<p>活動一 請當地的愛玉達人帶領學生到愛玉田去，了解愛玉的植株與種植情形。(戶外教育)</p> <p>活動二 由愛玉達人教導如何分辨愛玉是否成熟，並在達人的指導下讓學生能用正確方法採收愛玉。</p> <p>活動三 了解愛玉採收後的加工製程，並在達人的指導下，讓學生學習如何乾燥愛玉子。</p> <p>活動四 達人實際操作如何洗愛玉，並讓學生根據流程，親自嘗試如何製作愛玉凍。</p> <p>活動五 品嚐自己手做出來的愛玉，感受自己做出來的愛玉和先前吃過的是否有差異，並請達人解說如何分辨真假愛玉凍。</p> <p>活動六 讓學生針對不清楚的地方做提問，最後將記錄帶回，用海報做成相關報導。</p>	<p>紀錄單 海報</p>	<p>6</p>
--	---	--	--	--	---	---	-------------------	----------

<p>第 (7) 週 - 第 (9) 週</p>	<p>食材 巡禮 -冬筍  (冬筍 的種 植、 採收 與加 工製 程)</p>	<p>國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄</p> <p>戶 E3 善用五官的感知，培養眼、耳、鼻、舌、觸覺及心靈對環境感受的能力。</p> <p>自 pc-III-2 能利用簡單形式的口語、文字、影像、繪圖或實物、科學名詞、數學公式、模型等，表達探究之過程、發現或成果。</p>	<p>1. 冬筍的種植與採收方法</p> <p>2. 不同竹子的特性差異</p> <p>3. 冬筍的加工製程</p> <p>4. 海報</p>	<p>1. 能聆聽竹達人的解說，了解冬筍的種植與採收方法，並簡要紀錄</p> <p>2. 能善用五官的感知，了解不同竹子的特性差異</p> <p>3. 能利用文字忠實呈現竹達人所進行的冬筍加工製程，並簡要紀錄</p> <p>4. 能用海報統整所記錄到的資訊，表達探究之成果</p>	<p>1. 能利用適當語句，紀錄冬筍種植與採收的方法，並寫成短文</p> <p>2. 能根據竹子特性辨識品種</p> <p>3. 能利用文字呈現冬筍加工製程，並寫成相關報導</p> <p>4. 能製作出相關紀錄的海報</p>	<p>活動一 請當地的竹達人帶學生去看奮起湖附近常見的竹子，並說明不同竹子間的特性，與其竹筍的產季。</p> <p>活動二 帶學生參觀冬筍田，請達人說明平時該如何養護冬筍，並如何在產季時，找到可食用的冬筍，進而說明採收的方法。</p> <p>活動三 請達人說明如何處理採下來的冬筍，其加工製程是如何進行的。</p> <p>活動四 讓學生針對不清楚的地方做提問，最後將記錄帶回，用海報做成相關報導。</p>	<p>紀錄單 海報</p>	<p>6</p>
--	---	---	---	--	--	--	-------------------	----------

<p>第(10)週 - 第(12)週</p>	<p>食材巡禮-草仔粿  (草仔粿的起源、原料與製程)</p>	<p>國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄</p> <p>戶 E3 善用五官的感知，培養眼、耳、鼻、舌、觸覺及心靈對環境感受的能力。</p> <p>自 pc-III-2 能利用簡單形式的口語、文字、影像、繪圖或實物、科學名詞、數學公式、模型等，表達探究之過程、發現或成果</p>	<p>1. 草仔粿的原料來源與功用</p> <p>2. 草仔粿的製程</p> <p>3. 不同地區草仔粿的特色</p> <p>4. 海報</p>	<p>1. 能聆聽草仔粿達人的解說，了解草仔粿的原料來源與功用，並簡要紀錄</p> <p>2. 能善用五官的感知，體驗草仔粿的製程</p> <p>3. 能根據草仔粿達人的解說，利用繪圖表達不同地區的草仔粿的主要特色</p> <p>4. 能用海報統整所記錄到的資訊，表達探究之成果</p>	<p>1. 能了解草仔粿的基本原料，並能製作草仔粿</p> <p>2. 能根據達人說明與自身體驗，將過程寫成相關報導</p> <p>3. 能分辨不同地區的草仔粿差異</p> <p>4. 能製作出相關紀錄的海報</p>	<p>活動一 請達人介紹奮起湖草仔粿的歷史與起源，並說明奮起湖草仔粿和其他地區草仔粿的差異。</p> <p>活動二 講解草仔粿的原料有哪些，並實際展示這些原料在加工之前的原型，讓學生了解原料的出處。</p> <p>活動三 展示草仔粿的實際製程，並在說明後讓學生自行操作，製作草仔粿。</p> <p>活動四 品嚐草仔粿的成品，並請達人講評其成品的差異性是因為製程的什麼步驟所導致。</p> <p>活動五 讓學生針對不清楚的地方做提問，最後將記錄帶回，用海報做成相關報導。</p>	<p>紀錄單 海報</p>	<p>6</p>
--------------------------------	---	--	--	---	--	--	-------------------	----------

<p>第(13)週 - 第(16)週</p>	<p>食材巡禮 (尋找當地食材，並了解其生長季節與種植方式)</p>	<p>自 tr-III-1 能將自己及他人所觀察、紀錄的自然現象與習得的知識互相連結，<b>察覺</b>彼此間的關係，並提出自己的想法及知道與他人的差異</p> <p>自 pe-III-2 能正確安全操作適合學習階段的物品、器材儀器、科技設備及資源。能進行客觀的質性<b>觀察</b>或數值量測並<b>詳實記錄</b></p> <p>健 3a-III-1 流暢地<b>操作</b>基礎健康技能</p>	<p>1. <b>當季蔬菜的基本生長知識</b></p> <p>2. <b>當季食材的種植農法</b></p> <p>3. <b>有機栽培技能</b></p>	<p>1. 能根據達人的說明與自身觀察，了解<b>當季蔬菜的基本生長知識</b>，並<b>察覺</b>彼此間的關係</p> <p>2. 能根據<b>當季食材的種植農法</b>，<b>觀察</b>其變化並<b>詳實記錄</b></p> <p>3. 能透過流暢<b>操作有機栽培技能</b>，深入認識當季食材的種植農法</p>	<p>1. 能熟悉當季蔬菜的基本生長知識。並能操作相關工具，以正確的農法種植當季作物</p> <p>2. 能完整記錄當季蔬菜的生長過程，並寫成觀察筆記</p> <p>3. 能種出當季蔬菜，並能妥善持續照顧</p>	<p><b>活動一</b> 拜訪當地農家，並請達人說明當季南瓜、芥藍菜、佛手瓜、雪豆的生長環境與種植農法。</p> <p><b>活動二</b> 將相關食材的植株帶回學校，告知學生整地與播種的技巧後，讓學生親自動手種植農作物。</p> <p><b>活動三</b> 根據種植情形，將過程以相機詳實記錄，待收成時，根據收穫的品質和多寡來探討農作物長得好的因素。</p>	<p>紀錄單 海報 鏟子 南瓜種子 芥藍菜植株</p>	<p>8</p>
------------------------	--	--	---	---	--	---	---	----------

<p>第 (17) 週 - 第 (20) 週</p>	<p>小小廚神  (設計新版的奮起湖便當)</p>	<p>國 2-III-7 與他人<b>溝通</b>時能尊重不同意見</p> <p>綜 2d-III-1 <b>運用</b>美感與創意，解決生活問題，<b>豐富</b>生活內涵</p> <p>健 3a-III-1 流暢地<b>操作</b>基礎健康技能</p> <p>自 pc-III-2 能<b>利用</b>簡單形式的口語、文字、影像、繪圖或實物、科學名詞、數學公式、模型等，<b>表達</b>探究之過程、發現或成果</p> <p>資議 p-III-3：運用資訊科技<b>分享</b>學習資源與心得。</p>	<p>1. <b>當季盛產蔬果的物價</b></p> <p>2. <b>食材的味道與特性</b></p> <p>3. <b>菜色設計的均衡性與經濟性</b></p> <p>4. <b>海報</b></p> <p>5. <b>活動心得</b></p>	<p>1. 能了解<b>當季盛產蔬果的實際物價</b>，並與他人<b>溝通</b>該如何根據預算條件，設計指定便當</p> <p>2. 能將<b>食材的味道與特性</b>，<b>運用</b>巧思，<b>豐富</b>便當內涵與層次</p> <p>3. 能流暢<b>操作</b>自己所學之<b>菜色設計的均衡性與經濟性</b>，讓便當的營養能兼顧均衡性</p> <p>4. 能用<b>海報</b>統整所記錄到的資訊，<b>表達</b>探究之成果</p> <p>5. 能使用電腦的簡報功能，統整所記錄的資訊，<b>分享</b>活動心得</p>	<p>1. 小組能統整彼此的意見，並根據指定條件完成設計。</p> <p>2. 能設計出富有巧思的便當菜色</p> <p>3. 能製作出符合健康與經濟性目標的便當</p> <p>4. 能製作出相關紀錄的圖表</p> <p>5. 能製作出相關紀錄的電子報導檔案</p>	<p><b>活動一</b> 帶學生至果菜行，了解近期的當季盛產蔬果，並讓學生對有興趣的食材進行詢價。</p> <p><b>活動二</b> 學生在果菜行各挑選兩樣當季食材，並請學校廚房媽媽簡單介紹當季食材的處理方式與料理方法，讓學生試吃，了解食材的味道與特性。</p> <p><b>活動三</b> 學生根據味道、價錢及營養因素，設計屬於自己的便當菜色，並用紀錄單資料整理。</p> <p><b>活動四</b> 給學生預算金額控制花費，並限制熱量上限及營養比例，讓學生在限定的條件下設計便當。</p> <p><b>活動五</b> 由學生親自試做便當菜色，過程由廚房媽媽與老師協助指導。</p> <p><b>活動六</b> 讓全校師生品嚐便當菜色，並根據美味程度進行投票，最高票的組別即為本屆的小小廚神。</p> <p><b>活動七</b> 最後利用文書處理軟體做成相關報導，分享活動心得。</p>	<p>紀錄單 海報 卡式爐 鍋子 鍋鏟 菜刀 夾子 圓形貼紙 廚神票選單</p>	<p>8</p>
--	-----------------------------------	---	--	--	---	--	--	----------

