

三、嘉義縣 祥和 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

年級	二年級	年級課程 主題名稱	米食無國界	課程 設計者	二年級學年	總節數/學期 (上/下)	20/上學期
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	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。			
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_國際教育_(非必選)						
融入議題 實質內涵	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）。 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。 國 E1 了解我國與世界其他國家的文化特質。 國 E4 認識全球化與相關重要議題。 國 E5 體認國際文化的多樣性。						

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(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-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。 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）。	1. 稻米 2. 煮飯	1. 學生能探索並分享自己對稻米及煮飯過程的感受與想法，並理解稻米在日常生活中的重要性。 2. 學生能觀察煮飯過程中的變化，並覺察水與米的比例、加熱等因素對結果的影響。 3. 學生能運用探究方法，動手製作米飯，並探索不同煮飯技巧的差異。 4. 學生能透過戶外教學，認識稻米的生長過程及其與自然環境的關聯。	1. 能分享自己見過稻田或幫忙農忙的經驗。 2. 能簡單說出《臺灣出好米》一書介紹的內容。 3. 分享栽種稻米遇到的問題、解決方法及感想。 4. 進行“稻米成長過程”繪畫紀錄。 5. 煮飯的照片或影片。	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《臺灣出好米》一書認識稻米的栽種過程。 4. 善用教室外空間設置花盆做為苗圃播種，讓學生體驗及認識稻米栽種過程。 5. 請學生分享栽種稻米遇到的問題、解決方法及感想。 6. 進行“稻米成長過程”繪畫紀錄。 7. 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
第(5)週－第(10)週	米食好滋味	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。 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。	台灣米食	1. 學生能探索並分享自己對台灣米食的感受與想法，了解米食在日常生活中的重要性與文化背景。 2. 學生能透過五官感知台灣米食的外觀、氣味、味道與觸感，並培養如何用心去體驗和描述這些感官經驗。	1. 能完成「米食料理大調查」學習單 2. 能說出幾項台灣的米食料理。 3. 能仔細觀察並認識米製食物。 4. 能發表米食分享會活動的發現。	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. 認識台灣的米食料理(如：麻糬、蘿蔔糕、粽子、爆米香、竹筒飯……)，讓學生認識不同的米食料理。	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 曹蘭玉月生活智慧王 EP428 料理 https://www.youtube.com/watch?v=xLVJzS929BE&t=392s	6

第 (11) 週 - 第 (15) 週	米 食 大 觀 園	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。 國 E1 了解 我國與世界其他 國家的文化特質。 國 E4 認識 全球化與相關重 要議題。	1. 異國米 食 2. 共享餐桌 的計畫	1. 學生能 探索 異國米食的種類 與特點，並理解不同米食文化 之間如何相互影響。 2. 學生能 理解 並 欣賞 各國米食 的美學，並討論它們之間的異 同。 3. 學生 了解 我國與世界其他國 家的米食文化。 4. 學生能 認識 全球化背景下飲 食文化的交流與變化。並能參 與設計並實施一個“共享餐 桌”的計畫，體驗來自不同文 化的餐桌禮儀與美食。	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. 能欣賞、尊重不同文化。 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。	一、環境自然出發 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。 二、文化民族出發 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。 4.徵求新住民家長支援，為學生介紹該國米食料理。 三、我的米食餐桌 *SDGS 主題結合—終結飢餓 1. 介紹食物銀行。 2. 教唱【不挑食歌】，減少廚餘。 3. 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 4. 分組討論-分組報告米飯大變身活動 5. 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），分組分享報告。	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.co m/watch?v=A ZLXKy3geug	5
---------------------------------------	-----------------------	---	-------------------------------	---	---	---	--	---

第 (16) 週 - 第 (20) 週	小小米食料理王	國語文/ I-1 養成專心 聆聽 的習慣，尊重對方的發言。 國 E5 體認 國際文化的多樣性。 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。	日韓米食	1. 學生能專心 聆聽 教師與同儕的分享，尊重他人對日韓米食文化的看法。 2. 學生能 體認 日韓米食文化的多樣性，並透過觀察與操作活動運用探究的方法來處理相關資訊。 3. 學生能 運用 探究方法，製作簡單的日韓米食，並體會各種烹飪技巧的不同。 4. 學生能以正確的方式表達自己的理解與感受。並能 傾聽 同儕分享對不同飲食文化的看法， 理解 兩國米食文化的差異與相似之處。	1. 透過地圖指出 <u>日本</u> 的地理位置，且能說出壽司的由來及食材。 2. 能說出 <u>韓國</u> 海苔飯捲與 <u>日本</u> 壽司的差異。 3. 小組成員能分工合作準備材料。 4. 能製作自己的海苔飯捲。 5. 能將用具、桌面收拾乾淨。 6. 能與人合作共同完成海報。	(一)來自 <u>日本</u> 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 <u>日本</u> 與 <u>台灣</u> 之間的地理位置。 3. 接著，教師介紹 <u>日本</u> 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 <u>韓國</u> 的米食 1. 利用網路影片介紹 <u>韓國</u> 海苔飯捲與 <u>日本</u> 壽司之差異，認識其米食文化背景。 (三)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。	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》	6
教材來源		☐選用教材 () ☒自編教材(請按單元條列敘明於教學資源中) 參考資料 1.2014 嘉義太保 稻穀收割 https://www.youtube.com/watch?v=m31dYArfWew 2.2014 一粒米 https://www.youtube.com/watch?v=YC1mSV7lxDY&t=296s 3.2016 各國米食大集合 https://www.youtube.com/watch?v=YFaL-UsoDw 4.2016 海苔飯捲 DIY https://www.youtube.com/watch?v=Aad3d0osuCc&t=111s 5.各國料理介紹 (1)泰國篇 https://www.youtube.com/watch?v=BvfjO67oyRk (2)義大利篇 https://www.youtube.com/watch?v=lf2AKTG37zl (3)印度篇 https://www.youtube.com/watch?v=199l91hCZoA (4)日本篇 https://www.youtube.com/watch?v=GMf2mVyDCy0 (5)韓國篇 https://www.youtube.com/watch?v=GMf2mVyDCy0 6.稻米(人類出版) 7.台灣小百科--台灣的米食(稻田出版) 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 9. youtube 影片《世界上最長的壽司》						

本主題是否融入資訊科技教學內容	☒ 無 融入資訊科技教學內容 ☐ 有 融入資訊科技教學內容 共()節 (以連結資訊科技議題為主)
特教需求學生課程調整	※身心障礙類學生: ☐ 無 ☒ 有-肢體障礙(1)人、學習障礙(1)人 ※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. 邀請學生上台發表想法，並引導其他學生給予正向回饋，提升學生自信心及提高課堂參與度。 2. 示範與範例需清楚明確，建議若是請同儕示範，可以讓他組示範後再請學生練習。 3. 搭配增強制度提升學習動機。 4. 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。 5. 若有需要離開位子的活動，須注意肢體障礙學生的安全，避免因起身活動而造成危險。 特教老師姓名：王亮涵、葉迎盈 普教老師姓名：陳澄如、林怡青、黃曉鈴、鄭玉珠

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。