

嘉義縣鹿滿國小 109 學年度彈性學習課程(校訂課程)教學內容規劃表

年級	四年級	課程設計者	林紫婕	教學總節數 /學期(上/下)	40 節/下學期
年級 課程主題 名稱	辦桌謝神明	符合校訂 課程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 <input type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 第三類 <input type="checkbox"/> 第四類		
學校 願景	閱動鹿滿 多元幸福	與學校願 景呼應之 說明	1. 藉由實際的課堂體驗，讓學生學習愛護環境，珍惜食物。 2. 欣賞生活周遭與不同族群之文化，感受多樣的特質，並尊重不同的樣貌。		
核心 素養	綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐 解決日常生活問題。 綜-E-B3 覺察生活美感的多樣性，培養生活環境中的美感體驗，增進生活的豐富性與創意表現。 綜-E-C3 體驗與欣賞在地文化，尊重關懷不同族群，理解並包容文化的多元性。	課程 目標	1. 了解環境因素如何影響到食物的質與量並探討影響飲食習慣的因素。 2. 培養良好的飲食習慣。 3 參與團體活動，體察人我互動的因素及增進方法。		

教學進度	單元名稱	教學活動	連結領域/議題	(領綱)學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務(評量內容)	教學資源	節數
第(1)週－第(7)週	台灣總鋪師	活動一：廟會筵席 1. 認識桌菜 2. 分析菜餚 3. 辦桌的意義 4. 其他攤位 5. 文化變遷 活動二：認識辦桌 1. 辦桌文化/流程/上菜順序 2. 了解內門總鋪師	社會 綜合	1b-II-1 解釋社會事物與環境之間的關係。 1c-II-1 覺察工作的意義與重要性。	廟會筵席菜單 網路文章： <u>內門總鋪師</u>	1. 閱讀菜單歸納台灣辦桌菜餚的安排原理 2. 了解辦桌文化與社會變遷之間的關係	1. 桌菜的安排 2. 說出總鋪師的辛苦與成就	<u>內門總鋪師</u> https://neimen.kcg.gov.tw/cp.aspx?n=43DDC2EBBB2B5AD4	7
第(9)週－第(13)週		活動一：少年廚俠 1. 閱讀文本(事先閱讀)，選取重要篇章 2. 藉由讀本認識台灣料理 活動二：選作一種文本中出現的料理	國語文 綜合	5-II-7 就文本的觀點，找出支持的理由。 5-II-8 運用預測、推論、提問等策略，增進對文本的理解。 1b-II-1 選擇合宜的學習方法，落實學習行動。	<u>少年廚俠</u> 料理	1. 閱讀少年廚俠，讀出故事中有關台灣料理的敘述，並照出支持的理由 2. 選用適用的學習方法，共同烹煮一道書中出現的料理	1. 說出故事中的兩道料理 2. 與同學分工，參與烹調	<u>少年廚俠</u> 閱讀學習單	6
第(14)週－第(20)週	外國神吃什麼?—包羅萬象的風味	活動一：我們的神明吃的不一樣(2節) 1. 回教： 不食豬肉 印尼、馬來西亞、新加坡，以雞、牛、魚、蝦、蟹為主 2. 佛教：	社會	3b-II-1 透過適當的管道蒐集與學習主題相關的資料，並判讀其正確性。 3b-II-2 摘取相關資料中的重	回教飲食資料(印尼不食豬，認為豬是髒的；中東地區不食豬，認為豬是聖潔的)	1. 比對老師提供的資料及自己蒐集的與主題有關的資料，判斷其正確性。	1. 說出回教與佛教飲食上的禁忌 2. 比較台灣與他們的不同 3. 烹煮無肉料理	無肉料理食譜	7

