

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	三 年級	課程 設計者	林紫婕		教學總節數 /學期(上/下)	上/20
年級課程 主題名稱	傳統到現代		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. 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。 2. 體驗不同的社會文化，培養正向思考的態度。		
核心素養	E-A1 認識個人特質，初探生涯發展，覺察生命變化歷程，激發潛能，促進身心健全發展。 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。 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. 動手料理，發現個人特質與潛能，察覺生命的轉變，促進身心發展 2. 料理過程，感受美感多樣性，增進生活的豐富性及創意表現。 3. 比較台灣與外來料理，尊重關懷不同文化，更愛護鄉土。		

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 —		活動一：台灣必吃 閱讀文本： <u>台灣生活 與飲食文化之關係</u>	綜合	po- II -1 能從日常經 驗、學習活	台灣飲食文化特色 介紹文章	1. 經由閱讀文 本知道台灣飲 食的特色，知道	1. 知道蚵仔 間蚵仔麵線	閱讀的文本	4

第 (4) 週	台灣原味	1. 台灣小吃蚵仔煎 2. 蚵仔麵線 說明/實作/呈現 活動二：推敲原因 為何全台皆有？	藝文	動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題 ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。	蚵仔煎/蚵仔麵線作法介紹	飲食與生活的關係，推測全台皆有蚵仔料理之由。 2. 藉由實際操作培養學生團隊合作與默契，並從中體會烹煮的樂趣。	對台灣的重要性 2. 會洗蚵仔		
第 (5) 週 - 第 (9) 週	傳統甜點	活動一：傳統文化 1. 紅龜粿 2. 畫糖人 活動二：介紹甜點與生活 食用色素&化學色素	藝文	3-II-2 能觀察並體會藝術與生活的關係。	實際操作程序表 色素分辨	1. 實際做紅龜粿及畫糖人，體驗藝術與生活息息相關	說出這兩種甜點出現的時機		5
第 (10) 週 - 第 (13) 週	海納百川	活動一：嘗鮮嘗鮮 1. 學校植栽～蝶豆花 2. 活動二：蝶豆花果凍 1. 教師使用投影片說明蝶豆花果凍製作過程 2. 將蝶豆花材料進行清洗，備料。 3. 分組進行實作部分。 4. 成果呈現。	自然	tm-II-1 能經由觀察自然界現象之間的關係，理解簡單的概念模型，進而與其生活經驗連結。	1. 蝶豆花檔案：蝶豆原產於亞洲熱帶地區，典型的熱帶植物，在東南亞，被當成是一種天然食用色素。	1. 觀察外來植栽～蝶豆花，理解台灣對外來食物的接受度	1. 準備不同顏色的兩杯蝶豆花，讓學生觀察兩杯飲料的情況。 2. 學生將所觀察記錄於學習單上。	不同顏色的兩杯蝶豆花	4
第 (14) 週 -	現代甜點	活動二：蝶豆花漸層飲品	綜合	po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀	蝶豆花漸層飲品製作影帶 觀賞影片摘要紀錄表	2. 飲食與生活的關係。 2. 藉由實際操作培養學生團	1. 完成影帶紀錄表 2. 依照紀錄表製作飲品	紀錄表	4

	<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)
特教需求學生課程 調整	<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無</p> <p>■有-智能障礙()人、學習障礙(1)人、情緒障礙(1)人、自閉症()人、</p> <p>※資賦優異學生：<input type="checkbox"/>無</p> <p><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> <p>1. 學習評量:學習障礙學生如完成學習單有困難，可以將學習單修改成圈選的選擇題方式來供學生完成。</p> <p>2. 學習歷程:可以提供學習障礙學生步驟的提示來進行熟練操作。</p> <p>3. 學習歷程:明確的指令給與情緒障礙的學生，採用邀請式的方式來引導學生進行活動，例:我要看看你能不能安靜、專心地完成豆花的製作。</p> <p>特教老師簽名：林照峯</p> <p>普教老師簽名：林紫婕</p>