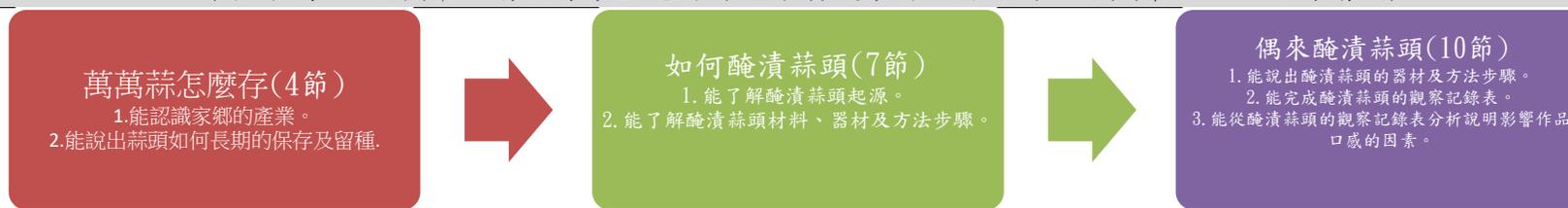


臺南市公立北門區文山國民小學 113 學年度第 1 學期四年級彈性學習話我家鄉課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	家鄉蒜品蔥酥	實施年級 (班級組別)	四年級	教學節數	本學期共( 21)節
彈性學習課程 四類規範	1. <input checked="" type="checkbox"/> 統整性探究課程 ( <input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題)				
設計理念	互動與關聯:探究家鄉產業與與日常生活間的互動關係。				
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	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-A3 具備擬定計畫與實作的能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。				
課程目標	學生能夠探究蒜的加工產品的製作及體驗，能夠學會醃漬蒜頭的技術和要領。				
配合融入之領域 或議題 有勾選的務必出現在 學習表現	<input checked="" type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input checked="" type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引		<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
表現任務 須說明引導基準：學 生要完成的細節說明	成果發表:展示並發表醃漬蒜頭的過程與成果照片並完成醃漬蒜頭觀察記錄表。				

課程架構脈絡圖(單元請依據學生應習得的素養或學習目標進行區分)(單元脈絡自行增刪)



C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

教學期程	節數	單元與活動名稱	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	學習內容 (校訂)	學習目標	學習活動 請依據其「學習表現」之動詞具體規 畫設計相關學習活動之內容與教學流 程	學習評量	自編自選教材 或學習單
第一週~ 第四週	4	萬萬蒜怎麼存	社 3c-II-1 聆聽他人的意見，並表達自己的看法。	1. 家鄉的產業—蒜。 2. 收成的蒜如何保存及留種。 3. 日常用的蒜如何保鮮。	1. 能認識家鄉的產業。 2. 能說出蒜頭如何長期的保存及留種方法及日常用蒜的保鮮方法。	1. 發表：說出家鄉的主要特產。 2. 詢問長輩或網路探索蒜頭長期的保存及留種方法及日常用蒜的保鮮方法。 3. 分享：自己探索查詢的資料。	1. 說出家鄉產業，並說明蒜產業的在地性。 2. 能說出蒜頭如何長期的保存及留種方法及日常用蒜的保鮮方法。	蒜頭保存學習單
第五週~第 十一週	7	如何醃漬蒜頭	社 3c-II-1 聆聽他人的意見，並表達自己的看法。  自 tr-II-1 能知道觀察、記錄所得自然現象的結果是有其原因的，並依據習得的知	1. 醃漬蒜頭起源。 2. 醃漬蒜頭材料及器材。 3. 醃漬蒜頭方法步驟。	1. 能了解醃漬蒜頭起源。 2. 能了解醃漬蒜頭材料、器材及方法步驟。	1. 詢問長輩或網路查詢醃漬蒜頭起源。 2. 詢問長輩或網路查詢醃漬蒜頭所需的材料、器材及方法步驟。 3. 分享：查詢醃漬蒜頭所需的器材及方法。	1. 能說出醃漬蒜頭起源。 2. 利用文書處理軟體整理查詢醃漬蒜頭所需的器材及方法步驟。	醃漬蒜頭學習單

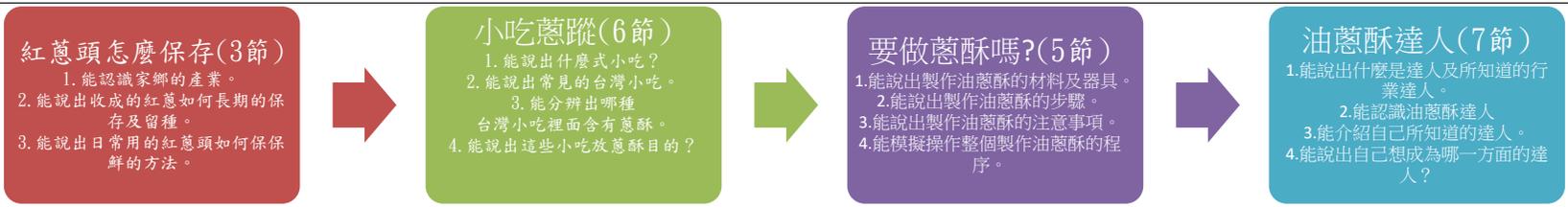
C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

			識，說明自己的想法。				3. 能分享查詢醃漬蒜頭所需的器材及方法步驟。	
第十二週~第二十一週	10	偶來醃漬蒜頭	<p>社 3c-II-1 聆聽他人的意見，並表達自己的看法。</p> <p>自-E-B2 能了解科技及媒體的運用方式，並從學習活動、日常經驗及科技運用、自然環境、書刊及網路媒體等，察覺問題或獲得有助於探究的資訊</p>	<p>1. 收集準備醃漬蒜頭器材。</p> <p>2. 依查詢討論醃漬蒜頭方法步驟進行實際的操作。</p> <p>3. 觀察記錄作品的變化。</p> <p>4. 整理分析作品變因。</p>	<p>1. 能說出醃漬蒜頭的器材及方法步驟。</p> <p>2. 能完成醃漬蒜頭的觀察記錄表。</p> <p>3. 能從醃漬蒜頭的觀察記錄表分析說明影響作品口感的因素。</p>	<p>1. 收集準備醃漬蒜頭器材。</p> <p>2. 分組醃漬蒜頭。</p> <p>3. 觀察記錄作品每天的變化情形。</p> <p>4. 分享:個人對於醃漬蒜頭的看法與感想。</p>	<p>1. 能口頭說明醃漬蒜頭應準備的器材及方法步驟。</p> <p>2. 實際動手醃漬蒜頭。</p> <p>3. 完成醃漬蒜頭的觀察記錄表。</p> <p>4. 分享:個人對於醃漬蒜頭的看法與感想。</p>	醃漬蒜頭觀察記錄表。

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

## 臺南市公立北門區文山國民小學 113 學年度第 2 學期四年級彈性學習話我家鄉課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	家鄉蒜品蔥酥	實施年級 (班級組別)	四年級	教學節數	本學期共( 21)節
彈性學習課程 四類規範	1. <input checked="" type="checkbox"/> 統整性探究課程 ( <input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題)				
設計理念	互動與關聯:探究家鄉產業與與日常生活間的互動關係。				
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	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-C3 具備理解與關心本土與國際事務的素養， <del>並認識與包容文化的多元性。</del>				
課程目標	學生能夠探究油蔥酥製作技術，並能了解油蔥酥在小吃方面的運用，透過達人的介紹與搜尋，產生自己對未來的想法或計畫。				
配合融入之領域 或議題 有勾選的務必出現在 學習表現	<input type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input checked="" type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引		<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
表現任務 須說明引導基準：學 生要完成的細節說明	發表會:發表油蔥酥製作流程及小吃中運用的意見，並對自己的未來有進一步的想法或計畫。				
課程架構脈絡圖(單元請依據學生應習得的素養或學習目標進行區分)(單元脈絡自行增刪)					



教學期程	節數	單元與活動名稱	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	學習內容 (校訂)	學習目標	學習活動 請依據其「學習表現」之動詞具體規畫設計相關學習活動之內容與教學流程	學習評量	自編自選教材或學習單
第一週~ 第三週	3	紅蔥頭怎麼保存	社 3c-II-1 聆聽他人的意見，並表達自己的看法。  戶 E5 理解他人對環境的不同感受，並且樂於分享自身經驗。	1. 家鄉的產業—蔥。  2. 收成的紅蔥如何保存及留種。  3. 日常用的紅蔥如何保鮮。	1. 能認識家鄉的產業。  2. 能說出收成的紅蔥如何長期的保存及留種。  3. 能說出日常用的紅蔥如何保鮮的方法。	1. 發表：說出家鄉的主要特產。  2. 詢問長輩或網路探索紅蔥頭長期的保存及留種方法及日常用紅蔥頭的保鮮方法。  3. 分享：自己探索查詢的資料。	1. 說出家鄉產業，並說明紅蔥頭產業的在地性。  2. 能說出紅蔥頭如何長期的保存及留種方法及日常用紅蔥頭的保鮮方法。	紅蔥頭保存學習單
第四週~ 第九週	6	小吃蔥蹤	自 po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題。	1. 小吃是甚麼？  2. 認識台灣小吃。  3. 那些台灣	1. 能說出什麼式小吃？  2. 能說出常見的台灣小吃。  3. 能說出日常用的紅蔥如何保鮮的方法。	1. 由教師解說小吃是什麼？或由學生於網路搜尋小吃的解釋或由來。  2. 請學生利用網路搜尋台灣各地小吃，並將搜尋到的小吃、主要材料及吃法做成簡報分享。	1. 口頭說出什麼式小吃？  2. 完成小吃、主要材料及吃法做	蔥酥使用意見表」學習單。

			<p>社 3c-Ⅱ-1 聆聽他人的意見，並表達自己的看法。</p>	<p>小吃裡面有蔥酥？</p> <p>4. 這些小吃為什麼要放蔥酥？</p>	<p>3. 能分辨出哪種台灣小吃裡面含有蔥酥。</p> <p>4. 能說出這些小吃放蔥酥目的？</p>	<p>3. 透過同學的簡報標記該小吃是否內含蔥酥。</p> <p>4. 共同討論該小吃加或不加蔥酥的口感如何？並投票該不該加蔥酥。</p>	<p>成簡報。</p> <p>3. 完成「蔥酥使用意見表」學習單。</p>	
第十週~第十四週	5	要做蔥酥嗎？	<p>自 pa-Ⅱ-1 能運用簡單分類、製作圖表等方法，整理已有的資訊或數據。</p> <p>社 3c-Ⅱ-1 聆聽他人的意見，並表達自己的看法。</p>	<p>1. 製作油蔥酥的材料及器具。</p> <p>2. 製作油蔥酥的步驟。</p> <p>3. 製作油蔥酥的注意事項。</p> <p>4. 模擬製作油蔥酥。</p>	<p>1. 能說出製作油蔥酥的材料及器具。</p> <p>2. 能說出製作油蔥酥的步驟。</p> <p>3. 能說出製作油蔥酥的注意事項。</p> <p>4. 能模擬操作整個製作油蔥酥的程序。</p>	<p>1. 聆聽：製作油蔥酥的材料、使用器具及製作油蔥酥的步驟與注意事項。</p> <p>2. 操作：模擬操作整個製作油蔥酥的程序。</p> <p>3. 展示：製作製作油蔥酥 PPT。</p> <p>4. 分享：對於油蔥酥製作的看法與感想。</p>	<p>1. 完成製作油蔥酥的簡報與分享。</p> <p>2. 說出對於油蔥酥製作的看法與感想。</p>	無

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

<p>第十五週~ 第二十一 週</p>	<p>7</p>	<p>油蔥酥達人</p>	<p>社 3c-II-1 聆 聽他人的意 見，並 表達自 己的看法。  自-E-B2 能了解科技及 媒體的運用方 式，並從學習 活動、日常經 驗及科技運 用、自然環 境、書刊及網 路媒體等，察 覺問題或獲得 有助於探究的 資訊</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 什麼是 達人。</li> <li>2. 各行各 業都有 達人。</li> <li>3. 網路或 長輩所 知的達 人</li> <li>4. 達人的 學經歷</li> <li>5. 達人的 轉變</li> <li>6. 達人的 信念</li> </ol> <p>值得學習效 法的是什 麼？</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能說出什 麼是達人及 所知道的行 業達人。</li> <li>2. 能認識油 蔥酥達人</li> <li>3. 能介紹自 己所知道的 達人。</li> <li>4. 能說出自 己想成為哪 一方面的達 人？</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 達人秀。</li> <li>2. 觀賞油蔥酥達人訪談影片。</li> <li>3. 網搜行業達人，製作簡報分 享。</li> <li>4. 發表分享自己想成為哪一方面 的達人？</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 完成達人 簡報並分 享。</li> <li>2. 發表分享 自己想成為 哪一方面的 達人？</li> </ol>	<p>網路資源</p>

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。