

學習主題名稱 (中系統)	保存食物我最行	實施年級 (班級組別)	四年級	教學節數	本學期共(20)節
彈性學習課程 四類規範	1. ■統整性探究課程 (■主題□專題□議題)				
設計理念	互動與關聯：透過與家鄉人事物的互動，進一步了解食材保存與生活的關聯性。				
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	E-A2 具備探索身體活動與健康生活問題的思考能力，並透過體驗與實踐，處理日常生活中運動與健康的問題。 E-A3 具備擬定基本的運動與保健計畫及實作能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。				
課程目標	藉由訪問家人，分享漚汪在地食材與保存方式，進而探討食材保存與生活的關聯性。				
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 checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" 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 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		
統整性 表現任務 須說明引導基準：學 生要完成的細節說明	「醃漬小書」發表會 引導基準： 1. 介紹主要醃漬的食材以及採用的醃漬方式。 2. 解說不同食材、不同醃漬方式的口感差異。 3. 各組給予分享同學至少兩個優點回饋。				
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)					
<pre> graph LR A[醃漬知多少(4) 覺察現象與關係] --> B[醃漬動手做(6) 定義互動模式] B --> C[健康小博士(4) 分析相互關聯] C --> D[小小編輯家(6) 了解互動與關連的連結] </pre>					

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

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 1~4 週	4	醃漬知多少	(社會) 1a-II-3 舉例說明社會 事物與環境的 互動、差異或變 遷現象。 (國語) 2-II-2 運用適當詞語、 正確語法表達 想法。	1. 天然食品 與加工食品 的簡介。 2. 醃漬的方 法。	1. 區別天然 食物與加工 食品的差 異，了解食 品與健康的 關係。 2. 認識「醃 漬」的由來以 及方法。	1. 分享生活中的加工食品有 哪些？ 2. 小組討論天然食物與加工食 品的差異。 3. 發表加工食品、天然食物與健 康的關係。 3. 分享日常生活中食物保存的方 法有哪些？ 4. 觀賞影片，說出醃漬的由來。 5. 觀賞各種醃漬方法的影片，分 享哪種醃漬方法是印象最深刻 的。	口語： 能舉例一種 天然食物與 加工食品。 能說出醃漬 的由來。	
第 5~10 週	6	醃漬動手做	(社會) 3c-II-2 透過同儕合作 進行體驗、探究 與實作。 (國語) 2-II-2 運用適當詞語、 正確語法表達 想法。	1. 在地的 食材。 2. 醃漬的 方法。	1. 透過醃漬 在地食材， 了解醃漬食 材與方法的 不同，會造 成口味上的 差異。	1. 分享日常生活中吃過的醃漬食 品有哪些？ 2. 小組討論醃漬食品與一般料理 的口感、味道差異。 3. 小組討論在地可醃漬的食材， 並說出至少兩種。 4. 小組討論，選擇一項醃漬的食 材與兩種醃漬的方法。 5. 分組實作兩種醃漬方法。 6. 分享不同食材、不同醃漬方法 下，外觀、口感、味道差異。	口語：能說 出兩種可醃 漬的在地食 材。 實作：完成 醃漬食品	

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

第 11~14 週	4	健康小博士	<p>(國語)2- II -4 樂於參加討論，提供個人的觀點和意見。</p> <p>(綜合) 2c- II -1 蒐集與整理各類資源，處理個人日常生活問題。</p> <p>(綜合) 2b- III -1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標。</p>	1. 醃漬食品與健康的關聯。	1. 透過生活覺察與資料統整，了解醃漬食品與健康的關聯性。	<p>1. 分享日常生活中吃到的醃漬食品份量的多寡。</p> <p>2. 分組搜集書本或影片資料，醃漬食品對身體的好處與壞處。</p> <p>3. 各組發表醃漬食品對身體的好處與壞處。</p> <p>4. 觀賞影片，說出醃漬食品對健康的影響。</p>	口語：說出兩個醃漬食品對健康的影響。	
第 15~20 週	6	小小編輯家	<p>(國語)2- II -4 樂於參加討論，提供個人的觀點和意見。</p> <p>(社會)3c- II -2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p>	1. 醃漬小書。	1. 透過醃漬小書的製作與發表，了解醃漬食品與生活的關聯性。	<p>1. 分享書本需要包含哪些內容。</p> <p>2. 分組討論，訂定小書的標題與內容。</p> <p>3. 依照課程順序，整理所學的內容，並編輯成文本。</p> <p>4. 小組合作將編輯好的文本加上美工編輯，製作成書本。</p> <p>5. 各組發表醃漬小書的內容。</p>	實作：完成醃漬小書的編輯。	

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎依據「學習表現」之動詞來具體規劃符應「學習活動」之流程，僅需敘明相關學習表現動詞之學習活動即可。

學習主題名稱 (中系統)	保存食物我最行	實施年級 (班級組別)	四年級	教學節數	本學期共(20)節
彈性學習課程 四類規範	1. ■統整性探究課程 (■主題□專題□議題)				
設計理念	互動與關聯：透過與家鄉人事物的互動，進一步了解食材保鮮與生活的關聯性。				
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	E-A2 具備探索身體活動與健康生活問題的思考能力，並透過體驗與實踐，處理日常生活中運動與健康的問題。 E-A3 具備擬定基本的運動與保健計畫及實作能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。				
課程目標	比較食物在不同保存方法下的差異，進而探討食物最佳保存方法與生活的關聯性。				
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 checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" 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 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
總結性 表現任務 須說明引導基準：學生 要完成的細節說明	「保鮮、保存知多少」海報發表 引導基準： 1. 介紹各組所選的食材，以及使用的保鮮方法。 2. 分享不同保存方法下食材的差異，並介紹最推薦的保存法。 3. 各組給予分享組別至少兩個優點回饋。				
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)					

食品保鮮大探
索(4)
覺察現象與關係



保鮮、保存實
驗家(7)
定義互動模式



超級比一比(4)
分析相互關聯



保鮮、保存知
多少(5)
了解互動與關連的
連結

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 1~5 週	4	食品保鮮大探 索	(社會) 3a-II- 1 透過日常觀 察與省思，對 社會事物與環 境提出感興趣 的問題。 (國語)2-II-2 運用適當詞 語、正確語法 表達想法。	1. 天然食物 與加工食品 的簡介。 2. 乾燥食品 的種類。	1. 陳述各種 食物保存的 方法。 說出生活中 使用了乾燥 方法的食 品。	1. 說出天然食物與加工食品的差 異。 2. 分享生活中保存食物的方法。 3. 觀賞各種乾燥食物方法的影片。 4. 認識生活中的乾燥食品。	口語 能說出兩種 食物保存方 法。 能說出兩種 使用乾燥法 的食品。	
第 6~12 週	7	保鮮、保存實 驗家	(社會) 3c-II- 2 透過同儕合 作進行體驗、 探究與實作。 (社會) 3c-II- 1 聆聽他人的 意見，並表達 自己的看法。 (社會)3b-II-3 整理資料，製	1. 食物保存 的方法。 2. 保存和保 鮮的差異	進行食材及 方法的選 擇，辨識不 同方法的差 異性。	1. 小組討論保存和保鮮的差異。 2. 分享生活中需要保鮮的食物。 3. 小組討論選擇的食材以及保存 食物的方法(冷凍、烘乾、日 曬)。 4. 全班討論分成保鮮組與保存 組，實際進行食材的保存與保 鮮。 5. 依照事前準工作表，動手實 作，保存所攜帶的食材。	實作 完成食物的 保存。 紙筆 完成事前準 工作表。	

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

			作成簡易的圖表，並加以說明。 (綜合)2a-II-1 覺察自己的人際溝通方式，展現合宜的互動與溝通態度和技巧。					
第 13~16 週	4	超級比一比	(社會) 3d-II-2 評估與選擇可能的做法，嘗試解決問題。 (社會) 3d-II-3 將問題解決的過程與結果，進行報告分享或實作展演。 (國語)2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。	1. 保存方法的差異。 2. 觀察記錄填寫的技巧。	區別各種食物保存方法的差異。 紀錄各項差異與特徵。 發表食物最佳的保存方式。	1. 對比各種食物保存方式的差異。 2. 觀察食物在不同保存方法下的特徵差異，並完成記錄。 3. 分享發表各項食物適合的保存方法。	口語 分享一種食材及其適合的保存方法。 紙筆 完成特徵觀察記錄。	
第 17~20 週	5	保鮮、保存知多少	(社會) 3b-II-2 摘取相關資料中的重點。 (社會) 3d-II-3 將問題解決	1. 整理資料的方法。 2. 海報製作的方法。	歸納討論、實作內容。 製作食物保存海報 發表海報內	學習海報的製作方法。 小組整理討論、實作的資料。 小組製作海報。 各組發表海報內容。	實作 完成小組海報 口語 發表各組海	

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

			<p>的過程與結果，進行報告分享或實作展演。</p> <p>(綜合)2a-II-1</p> <p>覺察自己的人際溝通方式，展現合宜的互動與溝通態度和技巧。</p>	容		報	
--	--	--	---	---	--	---	--

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎依據「學習表現」之動詞來具體規劃符應「學習活動」之流程，僅需敘明相關學習表現動詞之學習活動即可。