

| | | | | | |
|---|---|----------------|---|------|-------------|
| 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)

| | | | | | | | | |
|------------------|----------|--------------|--|-----------------------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|
| <p>第 11~14 週</p> | <p>4</p> | <p>健康小博士</p> | <p>(國語)2- II -4 樂於參加討論，提供個人的觀點和意見。 (綜合) 2c- II -1 蒐集與整理各類資源，處理個人日常生活問題。 (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> | <p>1. 醃漬食品與健康的關聯。</p> | <p>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> | <p>1. 分享日常生活中吃到的醃漬食品份量的多寡。 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。 3. 各組發表醃漬食品對身體的好處與壞處。 4. 觀賞影片，說出醃漬食品對健康的影響。</p> | <p>口語：說出兩個醃漬食品對健康的影響。</p> | |
| <p>第 15~20 週</p> | <p>6</p> | <p>小小編輯家</p> | <p>(國語)2- II -4 樂於參加討論，提供個人的觀點和意見。 (社會)3c- II -2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p> | <p>1. 醃漬小書。</p> | <p>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> | <p>1. 分享書本需要包含哪些內容。 2. 分組討論，訂定小書的標題與內容。 3. 依照課程順序，整理所學的內容，並編輯成文本。 4. 小組合作將編輯好的文本加上美工編輯，製作成書本。 5. 各組發表醃漬小書的內容。</p> | <p>實作：完成醃漬小書的編輯。</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。

◎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。