

臺南市公立仁德區仁德國民小學 114 學年度(第一學期)六年級彈性學習 **仁德豐收食堂** 課程計畫參考說明

學習主題名稱 (中系統)	萌芽成薯：蕃薯種植之旅	實施年級 (班級組別)	六年級	教學 節數	本學期共(42)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	結構與功能：探究影響番薯種植的要素，實踐科學化的栽種。				
本教育階段 總綱核心素養 或議題實質內涵	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。 E-B3 具備藝術創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。				
課程目標	1. 能運用五官，敏銳的觀察，具備探索自然環境的能力，並透過體驗與實踐來處理植物的繁殖。 2. 具備擬定種植計畫與實作的能力，並以創新的方式，因應種植過程中可能遇到的問題，並思考解決的方法。 3. 具備將番薯烹飪成一道料理的素養，促進多元感官的發展，培養日常生活中的美感體驗。				
配合融入之領域 或議題 有勾選的務必出現在 學習表現	☐ 國語文 ☐ 英語文 ☐ 英語文融入參考指引 ☐ 本土語 ☐ 數學 ☐ 社會 ☒ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 健康與體育 ☐ 生活課程 ☐ 科技 ☐ 科技融入參考指引				☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 科技教育 ☐ 資訊教育 ☐ 能源教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 閱讀素養 ☐ 多元文化教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民教育 ☐ 戶外教育 ☐ 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	以科學化的方式種植出番薯，並應用番薯烹飪一道料理。				
課程架構脈絡(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)					
生根成薯 (8) 掌握種植知識與技巧 綠葉舒展 (12) 適當照顧，促進 番薯健康成長 成熟豐收 (10) 掌握番薯收成技巧 感恩滋養 (12) 透過烹飪體驗，培 養感恩之心					

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	學習評量	自選自編教材 或學習單
第一週 第五週	8	土壤播種，生根 成薯	自然 tm-III-1 能經由提問、觀察及實驗等歷程，探索自然界現象之間的關係，建立簡單的概念模型，並理解到有不同模型的存在。	1. 土壤與場地選擇：理解土壤對蕃薯生長的影響、學習選擇適合的土壤和場地、掌握土壤測試和肥料施用的基本技巧。 2. 播種和護理技巧：學習蕃薯播種的時間和方法、掌握播種後的護理要點、瞭解蕃薯植株的生長需求。 3. 觀察與記錄：培養觀察和記錄的能力、學習如何觀察蕃薯植株的生長情況、掌握如何利用觀察和記錄的資料來調整護理措施。	1. 瞭解土壤對蕃薯生長的影響，並能夠選擇適合的土壤和場地進行種植。 2. 掌握播種和護理的基本技巧，包括播種時間、護理要點和土壤管理。 3. 培養觀察和記錄的能力，並能夠根據觀察和記錄調整護理措施。	活動一、課程介紹與蕃薯基礎知識 - 簡介蕃薯的重要性和種植意義。 - 講解蕃薯的生長環境需求和基本種植技巧。 活動二、蕃薯的種植準備 - 學習選擇適當的土壤和場地進行蕃薯種植。 - 準備種植所需的工具和材料。 一、教師關鍵提問： - 蕃薯的生長環境對其品質有何影響？我們應該如何選擇合適的土壤和場地來種植蕃薯？ - 在種植蕃薯的過程中，你認為最重要的護理技巧是什麼？為什麼？ 學生之學習策略： - 通過觀察當地的土壤和氣候環境，了解蕃薯生長的需求。 - 參與實際的土壤測試和場地選擇過程，以培養對土壤種植的技能和理解。	- 種植計劃書：學生提交一份種植計劃書，包括選擇土壤和場地的理由、種植所需的工具和材料清單等。 - 準備工具和材料檢查：觀察學生準備種植所需的工具和材料的過程，評估其準備的完整性和準確性。	- 土壤和蕃薯品種：展示不同種類的土壤和蕃薯品種，讓學生不同品種的蕃薯所需的生長條件。 - 圖片或影片：展示蕃薯的生長過程和生長環境，幫助學生理解蕃薯的種植過程。

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

第六週 第十一週	12	陽光澆灌，綠葉舒展	自然 tc-III-1 能就所蒐集的數據或資料，進行簡單的記錄與分類，並依據習得的知識，思考資料的正確性及辨別他人資訊與事實的差異。 自然 ah-III-2 透過科學探究活動解決一部分生活週遭的問題。	1. 生長需求與護理技巧：學習蕃薯植株對陽光和水分的需求、掌握定期澆水和修剪的技巧、辨別病蟲害和疾病。 2. 植株觀察與管理：觀察蕃薯植株的生長情況、辨別健康植株和受損、學習適當的管理措施。 3. 生長與發育：了解蕃薯的生長過程和發育特點、學習觀察和記錄植株變化、掌握收穫時機。	1. 理解蕃薯植株對陽光和水分的需求，並能夠提供適當的護理。掌握定期澆水和修剪的技巧，以促進蕃薯植株的生長。 2. 學習觀察和管理蕃薯植株，並能夠辨別和應對病蟲害和疾病。	活動一、蕃薯的種植與護理 1. 指導學生進行蕃薯的種植和護理工作，包括播種、澆水和除草等。 2. 強調蕃薯生長過程中的注意事項。 活動二、蕃薯的成長與管理 1. 觀察蕃薯的生長情況，並進行必要的管理工作，如施肥和除蟲。 2. 參與蕃薯的日常管理，加深對蕃薯生長過程的了解。 一、教師關鍵提問： 1. 蕃薯生長過程中需要哪些營養元素？如何確保蕃薯植株的健康生長？ 2. 在蕃薯的種植和護理過程中，你遇到了哪些挑戰？你是如何解決這些挑戰的？ 學生之學習策略： 1. 學生參與澆水、除草和施肥等護理活動，觀察植株的反應，並尋找解決問題的方法。 2. 透過小組討論，分享彼此的經驗和技巧。	1. 成長狀況展示：學生展示蕃薯生長期間的照顧情況和葉片生長狀況，並解釋其對生長的影響。 2. 學習反思報告：學生撰寫反思報告，描述他們在蕃薯生長過程中的學習和成長。	1. 植物生長示意圖：展示不同階段的蕃薯生長示意圖，讓學生了解植物生長的過程。 2. 病蟲害防治手冊：提供簡單易懂的病蟲害防治手冊，讓學生了解如何辨識和防治常見的蕃薯病蟲害，保護蕃薯健康生長。
第十二週 第十六週	10	薯藤蔓長，成熟豐收	自然 ah-III-2 透過科學探究活動解決一部分生活週遭的問題。 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。	1. 收穫與儲存：學習辨別蕃薯是否已經成熟、掌握收穫的時機、適當的收穫與保存方法。 2. 儲存環境與管理：了解影響蕃薯	1. 學習辨別蕃薯的成熟時機，並掌握適當的收穫方法。 2. 了解番薯的儲存環境和管理技巧，以延長保存期限。	活動一、蕃薯的收穫準備 1. 學習蕃薯成熟的辨別方法。 2. 準備收穫所需的工具和容器，並準備進行蕃薯的收穫工作。 活動二、蕃薯的收穫與儲存 1. 指導學生進行蕃薯的收穫工作，並介紹適當的收穫方法。 2. 學習如何儲存蕃薯，以延長其保存時間。 一、教師關鍵提問：	1. 蕃薯收穫計量：學生收穫蕃薯，進行計量和記錄，評估收穫量和品質。 2. 收穫分享會：學生分享他們的收穫和收穫過	1. 蕃薯收穫示範影片：展示蕃薯收穫的正確方法和注意事項

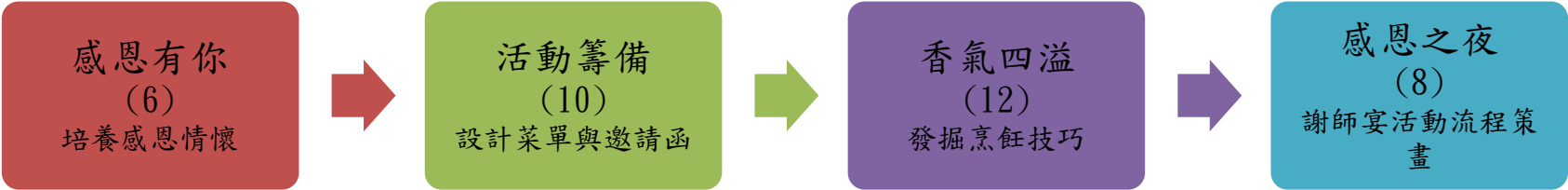
C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

				儲存的环境因素、選擇合適的儲存容器和儲存地點。		1. 蕃薯何時達到最佳收穫時間？你是如何確定蕃薯是否已經成熟？ 2. 收穫後，你打算如何儲存蕃薯？哪些方法可以延長蕃薯的保存期限？ 學生之學習策略： 1. 參與實際的收穫工作，並學習如何判斷蕃薯是否成熟。 2. 探討不同的儲存方法，並選擇最適合的方式來保存收成。	程中的心得，與同學和老師交流。	
第十七週 第二十二週	12	薯藤文化，感恩滋養	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。 家 E11 養成良好家庭生活習慣，熟悉家務技巧，並參與家務工作。	1. 文化意義與價值觀：探索蕃薯在不同文化中的意義和價值觀。 2. 飲食烹飪與傳統應用：學習蕃薯的飲食烹飪方法和傳統應用，創意地結合蕃薯和其他食材進行烹飪、探索蕃薯在不同料理中的應用。	1. 探索蕃薯在不同文化中的意義和價值觀，並尊重和理解不同文化的觀點。 2. 學習蕃薯的飲食烹飪方法和傳統應用，並能夠創意地結合蕃薯和其他食材進行烹飪。	活動一、蕃薯的文化意義和傳統用途 1. 探討蕃薯在不同文化中的重要性和用途。 2. 學習蕃薯在傳統烹飪中的角色和應用。 活動二、蕃薯的烹飪和食用價值 1. 探討蕃薯的烹飪方法和食用價值。 2. 學生參與製作不同的蕃薯菜品，並品嚐蕃薯的美味。 一、教師關鍵提問： 1. 蕃薯在不同文化中有何不同的象徵和意義？我們可以從中學到什麼？ 2. 在蕃薯的烹飪過程中，你學到了什麼關於食物的文化和價值觀？這如何影響你對飲食的看法？ 學生之學習策略： 1. 學生通過閱讀相關的文學資料或觀看視頻，了解不同文化中蕃薯的意義和用法。 2. 透過實際的烹飪活動，體驗不同文化的美食，並探討其背後的文化和價值觀。	1. 料理比賽：學生以小組形式參加番薯料理比賽，展示他們在課程中所學到的烹飪技巧和創意，評選最佳料理。 2. 口頭報告：每個小組向全班展示他們所製作的番薯料理，並解釋選擇該料理的理由、製作過程以及料理的文化背景和意義。	1. 烹飪材料和器具：提供烹飪所需的番薯和相應的烹飪器具，讓學生實際動手製作料理。 2. 烹飪食譜：提供番薯料理的食譜，讓學生按照食譜步驟進行烹飪。

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

學習主題名稱 (中系統)	感恩豐收：蕃薯謝師宴之夜	實施年級 (班級組別)	六	教學節數	本學期共(36)節
彈性學習課程	1. ☒ 統整性探究課程 (☒ 主題 ☐ 專題 ☐ 議題)				
設計理念	系統與模型：透過籌備和舉辦謝師宴，培養學生的文化意識、飲食技能與社交能力。				
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。 E-B3 具備藝術創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。				
課程目標	1. 培養學生對不同文化飲食的理解和尊重。 2. 提升學生的食材選擇、烹飪技巧和活動策劃能力。 3. 促進學生的感恩之心和社交能力，並加強與老師和校園的連結。				
配合融入之領域 或議題 有勾選的務必出現在 學習表現	☐國語文 ☐英語文 ☒英語文融入參考指引 ☐本土語 ☐數學 ☐社會 ☐自然科學 ☒藝術 ☒綜合活動 ☐健康與體育 ☐生活課程 ☐科技 ☒科技融入參考指引 ☐性別平等教育 ☐人權教育 ☐環境教育 ☐海洋教育 ☐品德教育 ☐生命教育 ☐法治教育 ☐科技教育 ☐資訊教育 ☐能源教育 ☐安全教育 ☐防災教育 ☐閱讀素養 ☒多元文化教育 ☐生涯規劃教育 ☒家庭教育 ☐原住民教育☐戶外教育 ☐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	籌備一場具備美感、溫馨情懷的感恩謝師宴。				

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	學習評量	自選自編教材 或學習單
第一週 第三週	6	感恩有你：文化 傳承與感恩教育	綜合 3c-III-1 尊 重與關懷不同的族 群，理解並欣賞多 元文化。 多 E6 了解各文化 間的多樣性與差異 性。	1. 不同文化 中謝師宴的 慣例和意義 2. 不同文化 背景下的飲 食傳統	1. 瞭解不同文化 中謝師宴的傳統 和意義，培養跨 文化理解和尊 重。 2. 探索謝師宴在 社會交往中的角 色，並表達感激 之情的方式。	活動一、飲食文化探索 1. 謝師宴在不同文化中的意義 2. 飲食文化與謝師宴傳統 活動二、感恩之心培養 1. 學習尊重與感恩之情的表達方式 2. 傳統美食的保存與推廣 一、老師的關鍵提問： 1. 不同文化中的謝師宴有何異同？ 2. 謝師宴如何反映了一個社會的價值觀和文化？ 二、學生的學習策略： 1. 進行跨文化比較，瞭解不同文化對謝師宴的理解和看法。 2. 通過討論和研究，深入了解謝師宴在社會和文化中的地位 and 意義。	1. 謝師宴策 劃報告：學 生以小組形 式策劃一個 虛擬謝師 宴，包括菜 單設計、傳 統文化介紹 等，並進行 口頭報告。 2. 謝師宴反 思日誌：學 生寫下對不 同文化謝師 宴的觀察和 感悟，並進 行個人反 思。	1. 謝師宴圖片和影 片：展示不同文化中的 謝師宴場景和食 品，幫助學生了解文 化差異。 2. 謝師宴傳統故事： 通過故事、文章或視 頻介紹不同文化中的 謝師宴傳統和意義。
第四週 第八週	10	活動籌備：籌備 謝師宴的準備工 作 ◎本戶外教育課程 為 4 節課實施於第 5 週的「統整性探 究課程」2 節，當 天之其餘 2 節課表 上課程補於第 6 週之「統整性探 究課程」	綜合 2d-III-1 運用美感與創意， 解決生活問題，豐 富生活內涵。 藝術 1-III-3 能學習多元媒材與 技法，表現創作主 題。	1. 菜單設計 與食材選擇 2. 媒體宣傳 與邀請函製 作	1. 掌握菜單設計 和食材選擇的基 本技巧，以滿足 不同人的口味和 需求。 2. 學習媒體宣傳 和邀請函製作， 有效地宣傳和邀 請參加謝師宴的 人員。	活動一、籌備工作坊 1. 探討謝師宴意義與重要性 2. 菜單設計與食材選擇 3. 場地佈置與裝飾 活動二、媒體宣傳與邀請函製作 1. 媒體宣傳與謝師宴的宣傳方法 2. 邀請函製作與發送 一、老師的關鍵提問： 1. 如何設計一個滿足不同人口味的菜單？ 2. 食材的新鮮度和品質對菜品的味道和健康 有何影響？ 二、學生的學習策略： 1. 參與菜單設計和食材選擇，體會不同食材 搭配的可能性。	1. 菜單設計 與食材選擇 評估：評估 學生設計菜 單的多樣性 和食材選擇 的合理性。 2. 邀請函設 計評比：評 估學生設計 邀請函的創 意和效果。	1. 菜單設計範例：提 供不同風格的菜單範 本，引導學生設計謝 師宴菜單。 2. 食材選擇指南：介 紹各種食材的特點、 應用和搭配，幫助學 生選擇適合的食材。

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

						2. 實地參觀市場或超市，學習如何挑選優質的食材。		
第九週 第十四週	12	香氣四溢：食材準備與烹飪技巧	綜合 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 家 E11 養成良好家庭生活習慣，熟悉家務技巧，並參與家務工作。	1. 食材儲存和處理的方法 2. 基本的食材準備技能	掌握食材採購與儲存的基本技巧，確保食材的新鮮度和安全性。 學習基本的食材準備和烹飪技巧，如清洗、切割和烹調，以製作謝師宴所需的菜品。	活動一、食材採購與儲存 1. 食材採購與食品安全 2. 食材儲存與處理技巧 活動二、菜品烹飪實踐 1. 基本烹飪技巧與食材切割 2. 謝師宴菜品烹飪示範與學生實際操作 一、老師的關鍵提問： 1. 如何通過烹飪技巧將食材的風味發揮到極致？ 2. 如何確保烹飪過程中的食品安全和衛生？ 二、學生的學習策略： 1. 親自動手操作，練習基本的烹飪技巧，如切割、炒菜等。 2. 觀察老師示範，學習如何控制火候和調味，使菜品更加美味。	1. 食材準備技能測試：考核學生基本的食材處理技能，如切割、洗淨等。 2. 菜品烹飪實踐評估：評估學生在烹飪實踐中的操作技巧和菜品的味道。	1. 烹飪教程影片：展示基本的食材準備和烹飪技巧，如切割、洗淨和烹調方法。 2. 烹飪食譜：提供謝師宴菜品的食譜，讓學生按步驟操作，實踐烹飪技能。
第十五週 第十八週	8	感恩之夜：謝師宴活動策劃與執行	綜合 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 綜合 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。 藝術 3-III-4 能與他人合作規劃藝術創作或展演，並扼要說明其中的美感。	1. 活動流程策劃 2. 謝師宴執行與回顧	1. 學生能夠策劃謝師宴的活動流程，包括時間安排、節目安排等，並組織執行。 2. 學生能夠參與謝師宴的執行工作，包括場地佈置、食物供應、娛樂節目等，並進行活動的回顧與反思。	活動一、活動流程策劃 1. 分組計劃謝師宴活動流程 2. 場地布置與擺設 活動二、謝師宴執行與回顧 1. 音樂與表演節目安排 2. 謝師宴活動執行與管理、反思與回顧 一、老師的關鍵提問： 1. 如何安排謝師宴的活動流程，使之井然有序？ 2. 如何通過音樂、表演等方式營造歡樂和溫馨的氛圍？ 二、學生的學習策略： 1. 分組討論，共同制定謝師宴的活動計劃和流程安排。	1. 活動策劃方案評比：評估學生謝師宴活動策劃方案的完整性和可行性。 2. 活動執行表現評價：評估學生在實際活動中的負責執行和團隊合作能力。	1. 活動策劃表格：提供策劃謝師宴活動所需的表格和模板，包括時間表、任務分配等。 2. 活動執行檢查清單：提供執行謝師宴活動時需要注意的事項和檢查項目。

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

						2. 參與活動的籌備和執行，體驗實際的活動策劃過程，並從中獲得反思和成長。		
--	--	--	--	--	--	---------------------------------------	--	--

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。