

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(21)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	☒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				
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)					
醃漬知多少(4) 覺察現象與關係 ➡ 醃漬動手做(6) 定義互動模式 ➡ 健康小博士(4) 分析相互關聯 ➡ 小小編輯家(6) 了解互動與關連 的連結					

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 1~3 週	3	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。 (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。	教師提問 1. 生活中的加工食品有哪些？ 2. 日常生活中食物保存的方法 有哪些？ 學習策略 學生運用 ORID 焦點討論法。 1. 小組討論天然食物與加工食品 的差異。 2. 發表加工食品、天然食物與健 康的關係。 3. 分享食品的保存方法。 1. 觀賞有關醃漬的由來以及醃漬 的方法的影片。 教師提問 1. 醃漬的由來是什麼？ 2. 哪種醃漬方法是印象最深刻 的？ 學習策略 學生運用小組討論和 5W 法策略 學習。 1. 小組討論，在小白板寫下醃漬 的由來並發表。 2. 分享自己最印象深刻的醃漬方 法。	口語： 能舉例一種 天然食物與 加工食品。 能說出醃漬 的由來。	

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

第 4~5 週	2	安全教育—平安行，好心情。	安 E4 探討日常生活中應該注意的安全。	1. 行人穿越馬路時需要注意的事項。 2. 安全過馬路的方法。	能知道如何安全的過馬路。	教師提問 1. 曾經看過或聽過，行人穿越道路時的危險行為？ 2. 這些危險行為可能會帶來什麼傷害？ 3. 如何避免這些危險發生？ 學習策略 學生運用 ORID 焦點討論法。 1. 兩兩討論，這些過馬路時的危險行為可能帶來的傷害。 2. 將討論結果寫在便條紙上，並貼到黑板上。 3. 觀察大家討論的結果，並說說看，怎麼做才能避免這些危險發生。 1. 觀看如何安全過馬路的影片。 2. 觀察圖片，並回答問題。 教師提問 1. 過馬路時，需要注意什麼？ 學習策略 學生運用 5w 法回答問題。 1. 看完影片，說出過馬路時需要注意的事項。 2. 觀察圖片，說出安全的等待過馬路的位置。	口語：能說出兩項過馬路時需要注意的事項。	
第 6~7 週	2	醃漬動手做—戶外教育	(社會)3c-Ⅱ-2 透過同儕合作進行體驗、探究	1. 在地食材。	認識各種在地食材。	教師提問 1. 哪些在地食材適合用來做醃漬呢？	口語：能說出兩種可醃漬的在地食	

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

			與實作。 (國語)2-II-4 樂於參加討論， 提供個人的觀點和意見。 戶E2 豐富自身 與環境的互動 經驗，培養對生 活環境的覺知。			2. 你想選擇哪種食材做醃漬？ 學習策略 學生運用小組討論法學習。 1. 小組討論在地可醃漬的食材，並分享至少兩種。 2. 每組選擇一～二項醃漬的食材。 市場考察：到學校附近市場觀察，看看市場販賣的蔬果，並購買需要的醃漬食材。 教師提問 1. 說說看，市場都販賣了哪些蔬果？ 學習策略 學生運用 5w 法回答問題。 1. 分享市場所販賣的蔬果。	材。	
第 8~12 週	5	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. 醃漬的方法。	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。	教師提問 1. 日常生活中吃過的醃漬食品有哪些？ 2. 醃漬食品和一般料理有什麼差別？ 學習策略 學生運用 ORID 焦點討論法。 1. 小組討論醃漬食品與一般料理的做法、口感、味道差異。	實作：完成醃漬食品以及差異紀錄表。 口語：能說出醃漬食品的外觀、口感、味道的不同。	

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

					醃漬動手做：小組醃漬自己購買的食材，並記錄、分享不同食材、不同醃漬方法下，外觀、口感、味道差異。 教師提問 1. 不同食材、不同醃漬方法下，外觀、口感、味道有什麼不同呢？ 學習策略 學生運用 ORID 焦點討論法。 1. 小組討論，選擇兩種醃漬的方法。 2. 實作用兩種方法醃漬同一種食材。 3. 記錄下兩種方法醃漬出來的食物有什麼差別。 4. 各組分享醃漬食物的差別。 教師統整 各組選擇的食材不同、醃漬方法不同，醃漬出來的食物在外觀、口感、味道上也會有很大的差異。	
第 13~16 週	4	健康小博士	(綜合) 2c-II-1 蒐集與整理各類資源。 (綜合) 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自	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。 教師提問 1. 日常生活中，你常吃醃漬食品嗎？一次大概吃多少？ 2. 醃漬食品對身體健康有什麼影響？	口語：說出兩個醃漬食品對健康的影響。

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

			已在團體中的角色，協同合作達成共同目標。			學習策略 學生運用 ORID 焦點討論法。 1. 分組搜集書本或影片資料，醃漬食品對身體的好處與壞處。 2. 各組發表醃漬食品對身體的好處與壞處。 3. 觀賞影片，說出醃漬食品對健康的影響。		
第 17~21 週	5	小小編輯家	(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。	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。	教師引導 製作書本需要包含的內容，例如標題、食材選擇、製作過程、比較異同、醃漬食品對健康的影響……等。 學習策略 學生運用 ORID 焦點討論法。 1. 分組討論，訂定小書的標題與內容篩選。 2. 依照課程順序，整理所學的內容，並編輯成文本。 3. 小組合作將編輯好的文本加上美工編輯，製作成書本。 4. 各組發表醃漬小書的內容。	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(21)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	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	「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	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

			議題實質內涵					
第 1~3 週	3	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。	教師提問 1. 天然食物與加工食品有什麼差異？ 學習策略 學生運用小組討論法學習。 1. 小組討論天然食物與加工食品各是什麼？並舉出至少兩種。 2. 每組討論出兩者的差異。 教師提問 1. 生活中保存食物的方法有哪些？ 學習策略 學生運用小組討論和 5w 法策略學習。 1. 小組討論，在小白板寫下保存食物的方法並發表。 2. 分享自己最印象深刻的保存食物的方法。 觀賞各種乾燥食物方法的影片。 教師提問 1. 影片中，介紹了哪些乾燥食物的方法？ 2. 生活中有哪些乾燥食品？ 學習策略 學生運用小組討論和 5w 法策略學	口語： 能分別舉出天然食物和加工食品。 能說出兩者的差異。 口語： 能說出兩種食物保存方法。 口語： 能說出兩種使用乾燥法的食品。	

						習。 1. 小組討論，在小白板寫下乾燥食物的方法並發表。 2. 分享生活中最印象深刻的乾燥食品。		
第 4-5 週	2	安全教育—追風安全俠	安 E4 探討日常生活中應該注意的安全。	1. 認識自行車構造及各項功能 2. 了解騎乘時周遭環境潛藏的危機。	認識自行車構造及各項功能，並學會騎乘自行車時的安全注意事項	老師介紹自行車各部份的構造、功能，並播放影片「Poli-腳踏車安全」。 教師提問 1. 自行車煞車時，應該要注意什麼？ 2. 下坡時，應該要注意什麼？ 3. 轉彎及過馬路時，應該要注意什麼？ 4. 如果你會騎腳踏車，想一想，在騎腳踏車的時候，要注意哪些安全事項？ 學習策略 學生運用 ORID 焦點討論法。 1. 兩兩討論，這些狀況發生時，應該要注意什麼？ 2. 將討論結果寫在便條紙上，並貼到黑板上。 3. 觀察大家討論的結果，並說說看，在騎腳踏車的時候，要注意哪些安全事項？ 教師歸納 影片內容及學生的回答，說明騎乘	口語： 能說出自行車的構造 口語： 能說出騎乘自行車時的安全注意事項至少兩點	

						腳踏車時的行車安全注意事項。		
第 6~11 週	6	保鮮、保存實 驗家—戶外教 育	(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。 戶E2 豐富自身與環境的互動經驗，培養對生活環境的覺知。	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。	教師提問 生活中，你知道保存食物的方法有哪些？ 學習策略 學生運用小組討論和 5w 法策略學習。 1. 小組討論，在小白板寫下保存食物的方法並發表。 2. 分享自己最印象深刻的保存食物的方法。 市場考察：到學校附近市場觀察，看看市場上販賣的食材，並購買需要的醃漬食材。 教師提問 1. 你知道保存和保鮮有什麼差異？ 2. 生活中需要保鮮的食物有什麼？ 學習策略 學生運用 ORID 策略學習 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. 實作：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。	實作 完成食物的保存。 紙筆 完成事前準備工作表。	

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

						5. 依照事前準工作表，動手實作，保存所攜帶的食材。		
第 12~16 週	5	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。	教師提問 1. 各種食物保存方式有什麼差異？ 學習策略 學生運用分組合作策略學習。 1. 分組討論食物的保存方式，並舉出至少兩種。 2. 組內共享 3. 各組推派代表上台分享 教師提問 1. 食物在不同保存方法下的特徵有何差異，觀察並完成記錄。 2. 食物最佳的保存方式是什麼？ 學習策略 學生運用分組合作策略學習。 1. 分組觀察食物在不同保存方法下的特徵有何差異，討論、觀察並完成記錄各項食物適合的保存方法。 2. 組內共享 3. 各組推派代表上台分享	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 17~21 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-	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	教師引導 製作海報需要包含的內容，例如標題、食材選擇、製作過程、比較保存、保鮮異同……等。		

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

			3 將問題解決的過程與結果，進行報告分享或實作展演。 (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。		發表海報內容	學習策略 學生運用 ORID 焦點討論法。 1. 分組討論海報的製作方法。 2. 小組整理討論、實作的資料，決定海報的內容。 3. 小組製作海報。 4. 各組上台發表海報內容。	實作 完成小組海報 口語 發表各組海報	
--	--	--	---	--	--------	--	---	--

◎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。