

彰化縣竹塘鄉土庫國民小學 111 學年度校訂課程沉浸式英語教學

深耕堡時光機教案設計~高年級課程主題

雙語教學教案設計

主題課程名稱：【耕一畝好心田】

單元名稱	單元一：耕一畝好心田 單元二：米食好味道 單元三：創意料理品嘗會	教學設計	土庫教師群
教學對象	高年級(五、六年級)	教學節次	12 節，共 480 分鐘
食農教育 三面六項 ABC 模式	1. 農業生產與環境-農業與環境 2. 飲食健康與消費-飲食與健康 3. 飲食生活與文化-飲食習慣與文化		1. 農業生產與環境 2. 飲食的均衡與健康 3. 分享及感恩 4. 全球與多元飲食文化
核心素養	生活-E-A1 透過自己與外界的連結，產生自我感知並能對自己有正向的看法，進而愛惜自己，同時透過對生活事物的探索與探究，體會與感受學習的樂趣，並能主動發現問題及解決問題，持續學習。 生活-E-C3 欣賞周遭不同族群與文化內涵的異同，體驗與覺察生活中全球關連的現象。		
食農教育 學習內涵	食 E1.了解家鄉農業發展的歷史，認識家鄉的自然環境特色(土壤、水源、天氣等自然條件)與在地農業生產的關連。 食 E7.了解個人的營養需求，於學校午餐及日常生活中實踐均衡飲食行為。 食 E12.樂於與他人共食，展現分享的情懷，增進與家人、朋友和諧相處的關係。 食 E15.參與體驗活動、認識家鄉飲食文化，瞭解飲食文化傳承的意義，欣賞與尊重多元飲食文化。		
學習目標	1. 能將學習心得製成海報與同儕分享、與家人分享、與社區民眾分享。 2. 在米食製作的學習活動中，能將所做米食與社區長輩分享，一同品嘗家鄉的好味道。 3. 教導學童有關米烹飪以及食品營養的相關知識，透過品嘗會使其能夠喜愛農村米食餐點並習得飲食禮儀。 4. 能利用種植的農作物進行創意料理製作。		
SDGs 對應目標項目			
SDGs 目標 (SDG2)：吃當地食物，減少食物碳足跡。 SDGs 目標 (SDG11)：了解在地農業的運作，推廣永續農業的種植方式。 SDGs 目標 (SDG12)：認識校園農場生態、社區生態及產業踏查、有機農場戶外體驗等課程與教學。			

單元說明	單元一： 1. 透過講座了解農夫如何善用土地 2. 在職人指導下進行農事體驗—稻米栽種 3. 進行觀察記錄了解農作中的百科知識，並彙整成「稻作記事本」 4. 在職人指導下進行農事體驗—青蔥栽種 5. 進行觀察記錄了解農作中的百科知識並彙整成「青蔥記事本」	
	單元二： 1. 知道並學會製作家鄉米食 2. 了解米食文化中的禮儀 3. 理解米食文化在節慶中的意義 4. 能做跨國米食文化的比較	
	單元三： 1. 學會製作米蔥餅 2. 能向來賓推銷健康米食-米蔥餅 3. 樂意與來賓分享學習歷程並宣導綠色食物的健康好味道。	
在地資源運用	講師：在地教師→家政班員、土庫國小老師、衛生所 在地青農→竹塘鄉農務實作 物材：在地農產→在地食材（竹塘米，青蔥） 在地產業→竹塘鄉農會 在地社區→土庫社區	
作業活動 / 教學準備	設計者	竹塘農會指導員；負責教師的聯繫與教學規劃，配合教師之時程完成創新活動之練習。 義務指導員：負責團員的聯絡、場地的安排、設備與器材的準備及會議事務。
	講師	由竹塘鄉農會協助聘請之專業職人為講師。
	學員	土庫國小學生為學員，學員須準時參與活動並遵循作業理念，負責認真。
英語學習	一、學科英文： ●知識英文 (scallion-青蔥/ <u>rice</u> -米/farmland-農地/ plant-栽種/rice-scallion pancake-米蔥餅/menu-菜單) 二、教室用語 ● Look at me. ● Listen up. ● Hold on. ● Next one. ● Well done!/Good job!/Good work! ● Your turn!	

● yummy.		
教學活動	教具	評量
<p>【單元一：耕一畝好心田】</p> <p>一、引起動機</p> <p>(一) 地力與我有關係</p> <p>1. 透過講座與師生解說有關台灣農業在耕作的知識。</p> <p>(1) 了解農業在日常生活中的重要性。</p> <p>(2) 農作與環境間，如氣候、水質、生態等的關係。</p> <p>(3) 農事栽培對於土質十分要求，何謂健康的土？適合農作的土？如何培養好土？</p> <p>2. 彙整所學知識，計畫農事體驗活動 1-稻作體驗</p> <p>二、發展活動</p> <p>(一) 來種家鄉米</p> <p>1. 延續與分享 108 學年度的食農課程重點內容。</p> <p>2. 邀請在地職場達人做為指導專家，開始進行稻作體驗學習活動。</p> <p>3. 每週進行觀察與紀錄，尤其是問題解決。歷程的</p> <p>4. 完成農事體驗，彙整觀察記錄重點筆記。</p> <p>(二) 來種好吃的蔥</p> <p>1. 邀請在地職場達人做為指導專家，開始進行青蔥體驗學習活動。</p> <p>3. 每週進行觀察與紀錄，尤其是問題解決。</p> <p>4. 完成農事體驗，彙整觀察記錄重點筆記。</p> <p>三、綜合活動</p> <p>舉辦農事體驗筆記交流會。</p> <p>----- 【單元一結束】 -----</p> <p>【單元二：米食好味道】</p> <p>一、引起動機</p> <p>1. 事前分組蒐集不同國家米食並透過簡報認識全球米食文化。</p>	簡報檔 影片	課前的會議記錄 學習單
	於田野中學習	各班的學習歷程 會議紀錄
	影片 網路 書籍	筆記本
		筆記本 海報
	簡報檔	小組分享 會議記錄

<p>2. 與學生討論米+蔥的創意料理如何製作？</p> <p>二、發展活動</p> <p>(一) 宣傳好料理-米蔥餅、米蛋糕、蔥油餅</p> <p>1. 透過跨領域閱讀彙整米與蔥的營養價值。</p> <p>2. 蒐集與彙整多元資料，了解如何製作健康的米蔥餅，並寫出食譜。</p> <p>3. 在教師、家長的指導與多元閱讀下，能夠設計米蔥餅的創意菜單。</p> <p>(二) 好廚師的好習慣</p> <p>1. 透過多元學習活動，如多文本閱讀、職人訪問、請教會烹飪的親友(媽媽、奶奶)了解進行烹飪前的安全事項與重點衛生事項。</p> <p>2. 能夠自製烹調清單，包括使用的物品、炊具、食材等。</p> <p>3. 進行分組並完成分工表。</p> <p>(三) 製作米蔥餅、蔥油餅、米蛋糕</p> <p>1. 邀請會烹飪的家長和農會家政班與教師共備。</p> <p>2. 教師引導學生準備事前工作：食材、物品、熟知廚房衛生與安全事項、熟記料理流程。</p> <p>3. 製作米蔥餅。</p> <p>三、綜合活動</p> <p>將本次學習活動做成心得與感想，提出精進之方。有需要時，可以再試一試</p> <p>-----【單元二結束】-----</p> <p>【單元三：創意料理品嘗會】</p> <p>一、引起動機</p> <p>1. 由自治鄉長主持，舉辦米蔥餅創意料理品嘗會的會前會，確定流程、內容與分工。</p> <p>二、發展活動</p> <p>1. 炊事組：製作米蔥餅。</p> <p>2. 文宣組：製作宣傳海報，包括活動海報、歡迎海報、創意食譜、創意菜單。</p> <p>3. 招待組：料理推薦與來賓引導。</p> <p>4. 場地組：現場環境整潔與衛生的維護。</p>	<p>學習筆記</p> <p>學習筆記</p> <p>食材、炊具、物品</p> <p>簡報</p> <p>網路、書籍 學習筆記 海報</p>	<p>簡報檔 學習筆記 與心得</p> <p>學習歷程的會議記錄</p> <p>於晨會徵求3位學生發表</p> <p>學習筆記 會議記錄</p> <p>學習筆記 實作體驗 觀察評量</p>
---	--	--

<p>5. 內場支援組：炊具和餐具的清潔與整理。</p> <p>三、綜合活動</p> <p>於晨會由自治鄉長主持進行優缺點檢討與心得分享</p>	<p>簡報或海報</p>	<p>實作評量 會議記錄 結束後的 檔案評量</p>
---	--------------	--