

彰化縣縣立大西國民小學 113 學年度學校課程總體架構

二、課程願景與目標

因應 108 課綱的實施，大西國小在從 106 學年度逐步發展修訂學校本位課程，學校團隊一直認為教育是以生命影響生命的歷程，教育也是經驗的改造與重組的歷程，深信在孩子小的時候，給他一些生命的感動與課程，塑造友善的環境，會深化孩子的認知，潛移默化的影響他看待事物的角度與處理的方式，選擇更溫柔的對待世間的人、事、物，讓生命更有溫度、溫暖，讓社會更祥和。

（一）學校課程願景

（1）課程願景

大西小學以當地的特產葡萄 GRAPE，結合地方的特色成為學校願景，引領學校各項教學活動：

GR-Green，指的是崇尚自然，尊重自然，效法自然對生命珍惜，並讓生命生生不息。

A-Art 美感，指的是培育美感素養的實踐作為；美感素養乃透過生活美學的省思，豐富美感體驗，培養對美善的人事物，進行賞析、建構與分享的態度、能力。因此，美感教育需引領學習者覺察美、探索美、感受美、認識美及實踐美，敏銳其身心靈多元感知的學習

方法、機會與環境。

PE-People 人本，以人為主體，尊重知識、尊重學生，追求全人的發展，激發學生的潛能，注重人際的關係，強調團隊合作，組織的和諧氣氛。



圖 1：大西國小校願景圖

(2)學生圖像

透過部定七大領域課程及學校願景(綠色、美感、人本)彈性時間規劃發展的自主閱讀配合、食農教育融入藝術美感課程、生態課程、科技素養等校訂課程，回歸到學生的圖像為珍愛自己，對人有愛，對家鄉有情；再以食農教育為發展主軸，設計校本課程，教導學生透過認識食農教育，繼而了解食物來源、增進食物選擇能力，並促進健康飲食習慣的養成。培養學習者對食物、生產者和環境的尊重與感恩，輔以永續議題開啟孩子看待世界的一扇窗，透過在地實踐，培養學生本土的認同、國際關懷、全球公民責任及全球競爭力。

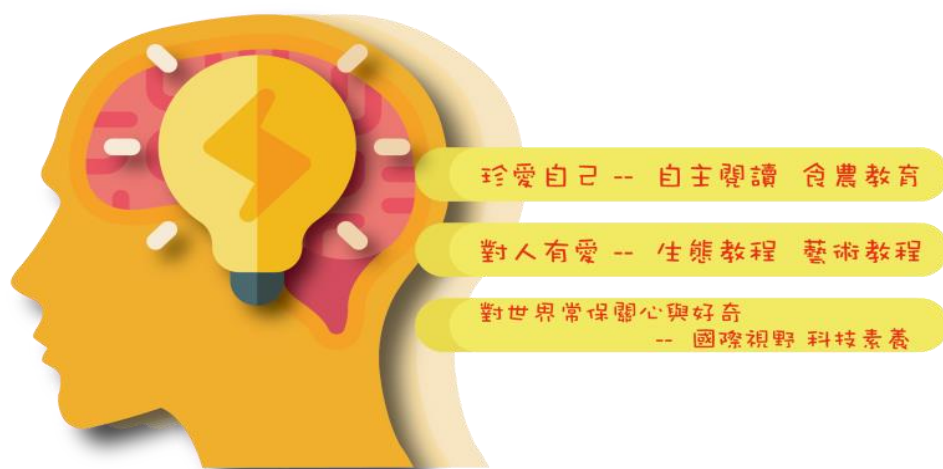


圖 2：大西國小學生圖像

(二) 依學校課程願景擬定課程目標與發展重點

除了部訂課程外，大西國小依據學校的願景(綠色、美感、人本)及學校人力資源，在彈性時間，低年級每週三節、中年級四節及高年級六節，一學年分別約有 60 節、80 節及 120 節，分別規劃了多元文化課程、資訊素養、閱讀素養、食農教育、社團活動以及學校活動等課程，企圖經由課程培養孩子溝通表達、科技資訊、多元文化、國際理解、系統思考、解決問題、美等感素養，並實踐運用於日常生活中。(詳如圖 3)。

大西國小校訂課程架構



圖 3：大西國小校訂課程架構

(1) 上學期的校訂課程—食農教育

食農教育的「食」，指的是對農業食物的了解，將食農教育作為一種生活素養。因此，從營養知識的學習到飲食文化的養成，都不可或缺。食農教育要從學校教育開始，讓學生都可以有機會從小開始進行食農教育，在教育環境中體驗食農，將使食農成為一生受用的學習。

本校食農教育之課程目標，係期望教師能由「健康和永續」二大核心理念出發，選取在地主要農作物葡萄為核心，融入全校食物體驗活動及課程於全年級實施，以提昇學生對故鄉的認知。透過校本食農教育課程計畫來實施教學活動，引發並充實學生食農知能與正確價值觀並實踐於，來豐富學生的生活經驗。

經整理，各年級校本課程實施的主題、設計理念、課程內容及學習重點如下：

表 1 食農教育

實施年級	主題名稱	設計理念	課程內容	學習重點
一年級	葡實峰華	認識葡萄的品種，挑選的方法，及摘(剪)取、清洗、保存方式，並品嚐不同品種葡萄的風味。	1. 認識葡萄的品種 2. 認識挑選葡萄的方法 3. 認識葡萄的摘取、清洗、保存	1-1 能認識葡萄的品種分為鮮食及釀酒兩大類 2-1 能知道挑選葡萄的方法 3-1 能學習正確摘(剪)取葡萄的方式 3-2 能學習正確清洗葡萄的方式

			方式	3-3能學習正確保存葡萄的方式
二年級	吃葡萄不吐葡萄皮	認識葡萄的營養價值、葡萄的加工製品及葡萄冰沙 DIY。	1. 認識葡萄的營養 2. 認識葡萄的加工製品 3. 葡萄冰沙 DIY	1-1 能認識葡萄的品種分為鮮食及釀酒兩大類 2-1 能知道挑選葡萄的方法 3-1 能學習正確摘取葡萄的方式 3-2 能學習正確清洗葡萄的方式 3-3 能學習正確保存葡萄的方式
三年級	紫色的精靈	透過觀察葡萄的身體，學生不僅可以更認識在地農產，也能比較葡萄與其他藤蔓植物蔬果的差異性。	1. 認識葡萄的各種部位名稱與特徵 2. 比較葡萄與番茄的特徵差異 3. 複習葡萄的功用並完成果醬的製作	1-1 能指出葡萄的葉、莖、根、花、果實等位置 1-2 能說出葡萄的葉、莖、根、花、果實等部位的特徵 2-1 能指出番茄的各部位位置 2-2 能說出葡萄和番茄各部位的不同 3-1 能說出葡萄的功用 3-2 完成葡萄果醬的製作
四年級	藤蔓上的寶石	讓學生就在地特產~葡萄的種植方式及生長過程有更深入的學習，也體會種植葡萄的忙碌與辛勞。	1. 了解葡萄生長的條件與生長過程 2. 學會製作葡萄奶酥餅乾	1-1 能說出葡萄生長的條件 1-2 能說出葡萄的生長過程 1-3 能覺察種植葡萄可能遇到的問題與解決方式 2-1 能認識葡萄奶酥餅乾的各項材料 2-2 能製作出葡萄奶酥餅乾
五年級	旅遊基金大作戰	經由教學活動設計，讓學生理解本地農產品之經濟規模，透過農產品加工製品的製作，讓學生體驗農產品經由再製後可能增加的產值。結合學校活動販賣親手製作的商品，完成賺取旅遊基金的目標。	1. 能了解提高葡萄經濟效益的相關產業 2. 學生能習得如何運用葡萄製作甜點。 3. 學生能規劃、分析甜點販賣並賺取旅遊費用。	1-1 能說出葡萄的精緻產業 1-2 能發想葡萄的創意商品 2-1 能清楚食品的操作步驟 2-2 能完成葡萄杯子蛋糕 3-1 能積極參與小組討論 3-2 能與小組成員共同完成葡萄杯子蛋糕興銷計畫
六年級	大西農事古往今來	讓同學們從生活日常出發，透過實地訪談探索大西種植葡萄具備的地理條件以及大西農業發展的歷史，提升他們對故鄉這片土地的理解與認同，同時累積實際動手探究並發表的經驗，親	1. 練習訪談計畫擬定與團隊合作的能力。 2. 透過訪談主動了解家鄉近年產業轉變的過程	1-1 學習正確的訪談技巧 1-2 學習如何透過訪談獲取所需資訊 2-1 學習彙整訪談經驗的習得 2-2 透過實地踏查探究地方文史

(2) 下學期的校訂課程—民以食為天

飲食習慣與我們日常與健康息息相關，對於飲食的知識，更重要的是在實踐能力上，延續上學期食農教育主題，大西國小教學團隊希望透過更多元課程的設計，將主軸設定為「民以食為天」，希望有系統地將食米食農的知識建構在「動手做」上、經由親自參與農事或料理的過程來習得，進而內化為生活中的習慣。

我們重視下一代的在心靈上與健康上富足，希望經由友善的對待土地與實物，啟發孩子的生命關懷、品格陶冶、珍惜食物，並對餵養我們的大地及生產食物的人抱持感恩的心，進而培養正確選擇食物的能力、與自然共生及關心國家農業永續的情感和實踐能力。經由各年段課程的設計，強調寓教於樂、手作精神，以培養下一代的「生活力」為目標，以期在參與實作的過程中，建立「人與自我」、「人與他人」、「人與環境」、「人與生命信念」的價值判斷及活出健康且豐富生命的能力。

(取自：<http://www.riceeducation.com.tw/fr/intro>)

經整理，各年級校本課程實施的主題、設計理念、課程內容及學習重點如下：

表 2 民以食為天

實施年級	主題名稱	設計理念	課程內容	學習重點
一年級	生米煮成熟飯	讓學生認識日常生活中常吃的米飯，認識不同種類的米，知道稻米的生長過程；並能經過五官觀察來認識生活中常吃的米製品，延伸創作米製品的美勞活動來加深印象。	1. 你想吃哪一種飯 2. 認識不同的米 3. 米製品品嚐大會 4. 自製紙捲壽司	1. 能認識生活中常吃的米飯，並能分享自己的喜好，歸納出受歡迎米食的特徵。 2. 能透過調查與訪問，認識各種不同米的特性，並能認識米從生產到製造的過程 3. 收集介紹各式各樣的米製品，並學習歸納分類，經由品嚐後能發表分享自己的意見。 4. 能利用紙捲進行貼合動作，訓練手部肌肉發展，並由內餡的擺設方式認識基本配色，完成米製品的裝飾作品。
二年級	我變我變 我變變變	學生從米食製作與品嚐中了解農人的辛苦與學會珍惜米製品。	1. 香香濃濃米豆奶 2. 米布丁的製作 3. 惜米感言 4. 憫農詩教唱	1. 能利用黃豆和糙米飯製作米豆奶。 2. 能利用玉米粉、蛋黃、牛奶和白米飯製作米布丁。 3. 知道食物取之不易，能表現珍惜食物的行為。 4. 學會朗誦與吟唱憫農詩。

三年級	A 好菜	帶領學生認識 A 菜，並讓學生體驗小農夫、小廚師的樂趣，培養學生能關懷自然生態與人類永續發展。	1. 農夫初體驗 2. A+青菜在這裡 3. 小廚神~上菜！ 4. 小廚神日記	1. 能學習如何種植蔬菜，完成種植。 2. 能說出 A 菜的營養價值 3. 能分組合作，完成 A 菜豆腐貢丸蛋花湯烹煮。 4. 能將活動過程以日記方式記錄下來。
四年級	神奇無患子	學生經常在校園中撿到無患子，老師希望學生經由此課程認識無患子的各各面向，實際體驗無患子清潔劑的製作與使用，更能引導學生重視化學清潔劑所帶來的環境問題。	1. 無患子面面觀 2. 天然尚好 3. 有備無患 4. 自製無患子清潔劑 5. 自製無患子清潔劑 6. 驚「洗」時刻	1. 認識日常生活中常見的清潔工作及其清潔用品。 2. 了解這些清潔用品對生活帶來哪些影響。 3. 採集、觀察無患子的種子，分組進行製作無患子清潔劑。 4. 比較無患子清潔劑和市售洗碗精的異同。 5. 培養愛護環境的觀念。
五年級	吃胡蘿蔔的第八種方法——護眼營養果汁	學生透過兩本繪本，除了學會分辨根莖類植物與紅蘿蔔的多種吃法外，並藉由紅蘿蔔實作與自製果汁牛奶，進而培養美的鑑賞能力與養生的概念。	1. 上面和下面 2. 吃吃有幾種 3. 雕蘿小技 4. 護眼果汁	1. 透過繪本讓學生學會蔬果如何分類？ 2. 經由繪本啟發學生原來蔬菜可以有多種吃法，進而引導學生只要用心體會處處都驚奇。 3. 利用紅蘿蔔堅硬的特點，請小朋友雕刻成別有特色的作品。 4. 以紅蘿蔔的第 8 種吃法，做成一杯美味的果汁牛奶。
六年級	芋眾不同	讓學生了解芋頭的種植及成長過程，認識達悟族的芋頭文化，進一步能動手製作傳統農村特色美食~芋粿，培養學生愛護土地，尊重自然，尊重多元族群，感恩惜福的情懷。	1. 認識芋頭 2. 種植芋頭 3. 芋頭的故事 4. 芋粿傳情	1. 能認識芋頭的故鄉，栽培方式、生態習性、營養價值、及病蟲害的防治。 2. 認識水芋栽培技術，並動手整地種植芋頭。 3. 了解中秋節吃芋頭習俗由來，並認識達悟族原住民種植芋頭的珍貴文化傳承。 4. 動手體驗製作芋粿，並設計造型，書寫卡片，藉此對師長、同學、家人表達情意。