

# 彰化縣大村鄉大西國民小學 114 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)。



圖 3：大西國小訂課程架構

### (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	葡寶峰華	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寶物，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. 米製品品嘗大會 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嘗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. 學會朗誦與吟唱憇農詩。

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，做成一杯美味可口的果汁牛奶。
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。