

彰化縣湳雅國民小學彈性學習課程素養導向教案設計

一、設計理念

本課程設計著重學生與自身生活經驗結合，希望引導學生透過繪本認識龍眼與生活之相關聯結，並結合自然素材嘗試手作，期待學生藉由學習歷程的引導，學會人際交流的溝通表達，增進團隊分工合作，探索知行合一的修養。

二活動設計：

教學單元活動設計			
領域/科目	彈性學習課程/統整性主題	設計者	蔡宛瑾
實施年級	低年級	總節數	共 20 節
主題名稱	握福嚐龍		
設計依據			
學習重點	學習表現	1. 養成專心聆聽的習慣，尊重對方的發言。 2. 利用各種生活的媒介與素材進行表現與創作，喚起豐富的想像力。 3. 透過一起工作的過程，感受合作的重要性。	
	學習內容	1. 人際交流的情感。 4. 知識與方法的運用、組合與創新。 5. 共同工作並相互協助。	
核心素養	總綱	B1符號運用與溝通表達 E-B1具有生活所需的符號知能，能以同理心運用在人際溝通。 C2人際關係與團隊合作 E-C2具備理解他人感受，樂於與人互動，互與團隊成員合作之素養	
學習目標	一、能專心聆聽他人的發言，並表達自己的感受。 二、能利用生活的素材，手做美食與藝術裝飾。 三、能共同工作並相互協助，並感受合作的重要性。		
教材來源	湳雅探險之握福嚐龍		
教學設備/資源	繪本、工作記錄單、學習單、麵包機、茶壺		
教學活動內容及實施方式			備註

<p>一、 閱讀活動</p> <p>(一) 準備活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.看一看繪本封面，讓學生猜測繪本內容 2.請學生想一想「握福嚙龍」是什麼意思？ 3.請學生安靜的閱讀繪本。 <p>(二) 發展活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.師生共同討論繪本中對龍眼的介紹。 2.師生逐題找出討論學習單（附件一）中的答案。 <p>(三) 綜合活動：學習單習寫</p>	<p>共 3 節</p> <p>1 節</p> <p>1 節</p> <p>1 節</p>
<p>二、 多元體驗活動</p> <p>(一) 閩南語念謠（附件二）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備活動：帶領學生念讀閩南語歌童謠 <ol style="list-style-type: none"> (1)火金姑 https://www.youtube.com/watch?v=Q91kjW54tyA (2)龍眼乾 http://www.dang.idv.tw/child.htm (3)食菝仔 https://www.youtube.com/watch?v=B-N96zmJUMM (4)龍眼花 http://163.28.10.78/content/primary/country/tc_ua/a003/htm/w2.htm#55 2. 發展活動：並一起討論內容，分組表演。 3. 綜合活動：分享表演時的心情與感受 <p>(二) 認識龍眼</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備活動：帶帶領學生尋找校園中的龍眼樹 2. 發展活動：大家一起觀察龍眼樹（樹幹、葉子、花）： 學習五感體驗（視、聽、嗅、味、觸），並說說看 3. 綜合活動：把觀察到的樹枝、葉子、花畫下來或貼起來。 (附件一) <p>(三) 龍眼美食</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備活動：帶剝龍眼乾 <ol style="list-style-type: none"> (1)指導學生剝龍眼乾，將龍眼殼、龍眼籽與龍眼肉分開放置。 (2)帶學生將龍眼籽與龍眼殼清洗並晾乾。 2. 發展活動： <ol style="list-style-type: none"> (1)製作桂圓麵包 大家一起備料並將食材依次放入麵包機 	<p>共 17 節</p> <p>3 節</p> <p>3 節</p> <p>6 節</p>

①材料：高筋麵粉 250 公克、桂圓肉 50 公克、紅酒 10 ml、水 110 cc、黑糖 35 公克、熱開水 50 cc、無鹽奶油 20 公克、鹽 5 公克、酵母粉 3 公克

②作法：

a.桂圓肉加入紅酒浸泡 1 小時，過濾出桂圓酒汁，同時保留桂圓肉

b.黑糖沖入熱開水拌勻至融化。

c.黑糖水、水、桂圓酒汁、無鹽奶油、鹽、高筋麵粉、酵母粉依序放入麵包機中，設定模式，啟動攪拌成糰。

d.中間過程投入桂圓肉，再繼續發酵烘烤至金黃上色即可。

(2)煮桂圓紅棗茶：大家一起將食材放入茶壺中

①材料：龍眼乾、紅棗、枸杞、黑糖、水。

②作法：

a.枸杞熱水沖洗備用。

b.紅棗去籽切塊備用。(用手剝)

c.加入所有食材煮約 20 分鐘。

3. 綜合活動：

(1)大家一起品嚐食物並分享感覺

(2)工作記錄單（附件三）：指導學生將手做麵包與煮茶的過程記錄下來。

(四) 環保藝術 D I Y

1. 準備活動：收集材料

(1) 帶著學生到戶外撿拾龍眼樹掉落的枝葉

(2) 整理並將材料分類（樹枝、樹葉、籽、殼）

2. 發展活動：拼貼

(1)指導學生在厚紙板上構圖

(2)用白膠或保麗龍膠將材料黏貼上去

(3)用蠟筆或水彩做美化

3. 綜合活動：分享大家展示並說明自己的創作

握福嚐龍

_____ 年 _____ 班 _____ 號 姓名 _____ :

一、龍眼的樹的花、果實、樹枝都可以利用

喔！讓我們從書中找一找它們可以做什么

麼呢？

龍眼樹	做什么麼
花	
果實	
樹枝	

二、把觀察到的花、葉子、樹幹長什麼樣子呢？讓我們試著把它們畫下來或貼起來。

龍眼樹	畫一畫、貼一貼
花	
葉子	
樹幹	

火_フ金_ヒ姑_メ

火_フ金_ヒ姑_メ來_カ食_シ茶_チ，

茶_チ燒_フ燒_フ，食_シ根_ネ蕉_ヒ。

根_ネ蕉_ヒ冷_カ冷_カ，食_シ龍_{リウ}眼_{アン}。

龍_{リウ}眼_{アン}愛_ア撥_ハ殼_カ，

換_フ來_カ食_シ藍_{ラン}菽_{シク}仔_ヅ，

藍_{ラン}菽_{シク}仔_ヅ全_{セン}全_{セン}籽_ヅ，

害_ハ阮_ニ食_シ一_{イツ}下_ゲ落_{ラク}喙_{クヱ}齒_シ。

龍_{リウ}眼_{アン}干_{カン}

龍_{リウ}眼_{アン}干_{カン}，三_{サン}兩_{リウ}半_{ハン}，

你_ニ點_{テン}燈_{テウ}，我_ワ來_カ看_{カン}。

龍_{リウ}眼_{アン}干_{カン}，三_{サン}兩_{リウ}半_{ハン}，

你_ニ點_{テン}燈_{テウ}，我_ワ來_カ看_{カン}。

看_{カン}啥_サ也_ヤ，看_{カン}新_{シン}娘_{ニウ}，

新_{シン}娘_{ニウ}美_{メイ}咚_{トウ}咚_{トウ}，

嫁_ケ好_{ハウ}尅_ケ。

食_シ菽_{シク}仔_ヅ

食_シ菽_{シク}仔_ヅ，放_フ銃_{シウ}子_ヅ，

食_シ柚_ユ仔_ヅ，放_フ蝦_ハ米_ミ；

食_シ龍_{リウ}眼_{アン}，放_フ木_ム耳_ニ，

食_シ著_{シウ}甘_{カン}蔗_サ斷_{ダン}牙_ヤ齒_シ。

龍_{リウ}眼_{アン}花_ハ

龍_{リウ}眼_{アン}花_ハ，龍_{リウ}眼_{アン}花_ハ，

瓠_ハ仔_ヅ換_フ金_ヒ瓜_カ。

金_ヒ瓜_カ好_{ハウ}煮_シ湯_{トウ}，

瓠_ハ仔_ヅ換_フ粗_ソ糠_{カウ}。

粗_ソ糠_{カウ}通_{トウ}起_キ火_ハ，

孀_{シウ}婆_ポ欲_{ユク}炊_フ粿_コ，

炊_フ甲_カ臭_{シウ}火_ハ焦_ヒ兼_ヒ著_{シウ}火_ハ。

幸福手作記錄單

_____ 年 _____ 班 _____ 號 姓名： _____

一、 桂圓麵包：讓我們把麵包的食材與製作過程記錄下來

桂圓麵包	
食材 (打✓)	<input type="checkbox"/> 高筋麵粉 <input type="checkbox"/> 中筋麵粉 <input type="checkbox"/> 低筋麵粉 <input type="checkbox"/> 桂圓肉 <input type="checkbox"/> 紅酒 <input type="checkbox"/> 水 <input type="checkbox"/> 黑糖 <input type="checkbox"/> 鹽 <input type="checkbox"/> 熱開水 <input type="checkbox"/> 無鹽奶油 <input type="checkbox"/> 酵母粉
過程 (寫出順序)	() 投入桂圓肉。 () 發酵烘烤至金黃。 () 沖入熱開水融化黑糖。 () 材料依序放入麵包機中。 () 紅酒浸泡桂圓肉。 () 設定機器，啟動攪拌。
畫 一 畫	

二、桂圓紅棗茶：讓我們把桂圓紅棗茶的
 食材與製作過程記錄下來

桂圓紅棗茶	
食材 (打✓)	<input type="checkbox"/> 荔枝乾 <input type="checkbox"/> 芭樂乾 <input type="checkbox"/> 龍眼乾 <input type="checkbox"/> 紅棗 <input type="checkbox"/> 枸杞 <input type="checkbox"/> 蜂蜜 <input type="checkbox"/> 黑糖 <input type="checkbox"/> 水
過程 (寫出順序)	() 紅棗去籽剝小塊。 () 枸杞用熱水沖洗。 () 煮約 20 分鐘。 () 加入所有食材。
畫 一 畫	(Blank space for drawing)