

嘉義縣瑞里國小 109 學年度校訂課程教學內容規劃表

年級	中年級	課程設計者	張玉力、何幼龍	教學總節數 /學期(上/下)	上、下學期 共 80 節
課程主題名稱	食農樂開懷	符合校訂 課程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 <input type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 第三類 <input type="checkbox"/> 第四類		
學校願景	創藝、適性、健康、卓越	與學校願 景呼應之 說明	1. 培養學生用健康、正向的態度學習，並結合適性教育及在地特色規劃藝術相關課程，期望學生能運用所學來美化生活。 2. 讓學生能以藝術的眼光，觀察生活及周遭環境的一切事物，充分展現自我想法。 3. 學生能發揮創意，運用巧思，培養團隊合作及耐性，成為具有社會應變能力的卓越人才。		
總綱 核心素養	E-A3 具備擬定計畫與實作的能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。 E-B2 具備科技與資訊應用的基本素養，並理解各類媒體內容的意義與影響。 E-B3 具備藝術創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。 E-C2 具備理解他人感受，樂於與人互動，並與團隊成員合作之素養。	課程 目標	1. 透過藝術技法教學，讓學生具備藝術創作與欣賞能力。 2. 在藝術創作中應用科技及融入在地文化特色，讓學生了解家鄉產業的生態永續，以適應社會變遷與世界潮流。 3. 在觀察周遭環境事物的過程中，培養對生活的美感體驗，美化生活環境，進而愛護自然、珍愛生命、惜取資源。 4. 藉由學生集體討論、創作的過程中，發展理解他人感受並能與團隊成員合作的技能。		

教學進度	單元名稱	教學活動	連結領域/議題	(領綱)學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務 (評量內容)	教學資源	節數
第1-5週	栽種咖啡	<p>活動一：咖啡的介紹</p> <p>1. 咖啡原產地的介紹</p> <p>2. 台灣咖啡由來的介紹</p> <p>清光緒10年，英國茶商自馬尼拉引進咖啡樹苗。1904年，正式採收。後又引進更多品種，並推廣到台東、花蓮與高雄等地區。</p> <p>活動二：咖啡的繁殖與栽種</p> <p>1. 咖啡的繁殖與栽種</p> <p>繁殖：播種：10-12月及2-4月條播10cm，3-4年結果。扦插：4th-6th芽。</p> <p>活動三：學生親自栽種咖啡</p> <p>1. 學生先整地，挖鬆土壤</p> <p>2. 將土地挖深約15公分</p> <p>3. 將咖啡樹種入</p> <p>4. 覆土完澆水</p>	<p>綜合</p> <p>自然</p> <p>資訊</p>	<p>綜-E-C1 關懷生態環境與周遭人事物，體驗服務歷程與樂趣，理解並遵守道德規範，培養公民意識</p> <p>2. 綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。</p> <p>3. 自-E-A1 能運用五官，敏銳的觀察周遭環境，保持好奇心、想像力持續探索自然</p> <p>資 t-II-2 能使用資訊科技解決生活中簡單的問題。</p>	咖啡種植樂。	<p>1. 讓學生認識咖啡的產地。</p> <p>2. 認識台灣咖啡的由來及繁殖與栽種技術。</p> <p>3. 透過學生親自栽種咖啡，學會咖啡栽種技術。</p>	<p>1. 學生能說出咖啡的原產地</p> <p>2. 學生能了解並說出台灣咖啡的由來及學輝咖啡繁殖與栽種技術</p> <p>3. 學生能學會正確的栽種咖啡。</p>	<p>1. 網路咖啡介紹</p> <p>2. 教師自製 PPT。</p>	6
第6-10週	愛上咖啡	<p>活動一：咖啡的採收</p> <p>1. 老師介紹咖啡採收的方法</p> <p>2. 學生實地練習採收咖啡</p> <p>活動二：烘焙咖啡</p> <p>1. 老師示範咖啡手工烘焙的過程</p> <p>2. 學生實地手工烘焙咖啡</p>	<p>藝術</p> <p>綜合</p>	<p>1-II-3 能試探媒材特性與技法，進行創作。</p> <p>3-II-4 能透過物件蒐集或藝術創作，美化生活環境。</p> <p>綜-E-B3 覺察生活美感的多樣性，培養生活環境中的美感</p>	快樂咖啡農家樂	<p>1. 能在老師的示範過程中，認識咖啡及咖啡採收的方法</p> <p>2. 認識咖啡之後，也能了解如何烘焙。</p> <p>3. 知道如何手工烘焙咖啡</p> <p>4. 了解烘焙咖啡的過程中，應注意的事項</p> <p>5. 能分享自己烘焙咖啡過程遇到的問題</p>	<p>1. 能學會咖啡的採收方法。</p> <p>2. 能學會咖啡手工烘焙。</p> <p>3. 能說出自己烘焙咖啡過程遇到的問題。</p> <p>4. 能學會咖啡烘焙中火候的掌控</p>	教師自製 PPT。	4

		3. 烘焙完咖啡經驗分享		體驗，增進生活的豐富性與創意表現。					
第 11-15 週	咖啡 慢活	<p>活動一：手沖咖啡</p> <ol style="list-style-type: none"> 藉由老師示範，讓學生了解如何沖泡咖啡 學生咖啡沖泡練習 學生經驗分享 <p>活動二：品嚐咖啡</p> <ol style="list-style-type: none"> 認識喝咖啡禮儀 喝咖啡時注意事項 	<p>藝術</p> <p>綜合</p>	<p>1-II-3 能試探媒材特性與技法，進行創作。</p> <p>1-II-6 能使用視覺元素與想像力，豐富創作主題。</p> <p>綜-E-B3 覺察生活美感的多樣性，培養生活環境中的美感體驗，增進生活的豐富性與創意表現。</p>	手沖咖啡的樂趣與品味。	<ol style="list-style-type: none"> 透過老師示範，讓學生了解手沖咖啡的方法 學生透過親自沖泡咖啡，知道技巧不同，咖啡味道也不同 透過味覺品嚐，可以喝出咖啡的不同味道。 	<ol style="list-style-type: none"> 能學會手沖咖啡的技法。 能運用所學技巧，沖出一杯美味的咖啡。 能學會透過味覺品嚐，喝出咖啡的不同味道。 	<ol style="list-style-type: none"> 網路教學影片 教師自製 PPT。 	4
第 15-20 週	咖啡 的 美 食 饗 宴	<p>咖啡入菜</p> <p>活動一：咖啡餅乾製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 材料介紹 學生實地搓揉咖啡麵皮 學生做出自己喜歡的咖啡餅乾圖樣 送入烤箱烘烤 品嚐咖啡餅乾 <p>活動二：咖啡凍製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 材料介紹 老師親自示範咖啡凍製作過程 學生親手製作咖啡凍 品嚐咖啡凍 <p>活動三：咖啡東坡肉</p> <ol style="list-style-type: none"> 材料介紹 	<p>藝術</p> <p>資訊教育</p> <p>綜合</p>	<p>1-II-3 能試探媒材特性與技法，進行創作。</p> <p>資 t-II-2 能使用資訊科技解決生活中簡單的問題。</p> <p>綜-E-B3 覺察生活美感的多樣性，培養生活環境中的美感體驗，增進生活的豐富性與創意表現。</p>	咖啡美食饗宴	<ol style="list-style-type: none"> 透過實地搓揉咖啡麵皮，做出好吃的咖啡餅乾。 能發揮巧思，親手製作咖啡凍。 透過實地操作，製作咖啡東坡肉。 	<ol style="list-style-type: none"> 能完成咖啡餅乾製作。 能完成咖啡凍製作 能完成咖啡東坡肉製作。 	<ol style="list-style-type: none"> 網路教學影片 教師自製 PPT。 	6

	2. 老師親自示範咖啡東坡肉製作過程 3. 學生親手製作咖啡東坡肉 4. 品嚐東坡肉咖啡							
教材來源	網路、自編。							
本主題是否融入資訊科技教學內容	<input checked="" type="checkbox"/> 有融入資訊科技教學內容，共 2 節。							
特教需求 學生課程調整	※身心障礙類學生： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症()人、 <u>(/人數)</u> ※資賦優異學生： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有- <u>(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)</u> ※課程調整建議(特教老師填寫)：無							

嘉義縣瑞里國小 109 學年度校訂課程教學內容規劃表(下學期)

教學進度	單元名稱	教學活動	連結領域/議題	(領綱)學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務 (評量內容)	教學資源	節數
第 1-5 週	學到梅	<p>活動一：植物介紹-梅樹</p> <p>1. 梅原產於中國，在中國以外，梅主要分布在東亞地區。自古代中國傳入日本及韓國，作為賞花樹種被廣泛種植。</p> <p>2. 落葉喬木；樹高 4—10 米。梅的花期在晚冬至早春，即一月下旬及二月份，先花後葉。果實於初夏成熟。果皮綠色，採摘後逐漸轉黃，並可能呈現紅色，此時表明果實已經成熟。果肉呈黃色。</p> <p>活動二：學校及社區梅樹的栽種分布調查</p> <p>1. 臺灣的梅樹，以臺南市楠西區梅嶺風景區、南投縣信義鄉最多。</p> <p>2. 分成小組調查校園內梅樹之分布情形，並製成圖示。</p> <p>活動三：梅樹的種植注意事項研究</p> <p>1. 梅樹對土壤要求並不嚴格，但土質以疏鬆肥沃、排水良好為佳。幼苗可用園土或腐葉土培植。</p>	<p>自然</p> <p>綜合</p>	<p>自-E-A1 能運用五官，敏銳的觀察周遭環境，保持好奇心、想像力持續探索自然。</p> <p>自-E-B3 透過五官知覺觀察周遭環境的動植物與自然現象，知道如何欣賞美的事物。</p> <p>綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。</p>	家鄉植物及生態學習。	<p>1. 讓學生了解梅樹植物生態。</p> <p>2. 認識學校及家鄉梅樹的分布。</p> <p>3. 透過學生親自研究及調查更了解植物特性及家鄉環境。</p>	<p>1. 學生能說出植物-梅樹的特徵及生長研究。</p> <p>2. 學生能學習愛校、愛鄉的精神。</p>	<p>1. 網路梅樹介紹</p> <p>2. 教師自製 PPT。</p>	6

		2.梅花能耐-15度的溫度，以嫁接繁殖為主，播種、壓條、扦插也可。							
第 6-10 週	報告 梅	<p>活動一：將學校及社區梅樹的栽種分布調查使用非常好色軟體呈現</p> <p>1.利用已習得之資訊能力及藉由教學將調查結果以 PPT 呈現</p> <p>活動二：蒐集與”梅”有關的成語及形容詞</p> <p>1.已現有課本及補充閱讀教材蒐集與”梅”有關的成語及形容詞</p> <p>活動三：利用成語造句及發展一篇文章</p> <p>1.老師講解與”梅”有關的成語及形容詞</p> <p>2.請學生練習造句及指派作業-作文題目與”梅”有關</p>	<p>資訊</p> <p>語文</p> <p>藝術</p>	<p>資 T-II-2 能使用資訊科技解決生活中簡單的問題。</p> <p>國-E-B1 理解與運用國語文在日常生活學習體察他人的感受，並給予適當的回應，以達成溝通及互動的目標。</p> <p>藝-E-B3 善用多元感官，察覺感知藝術與生活的關聯，以豐富美感經驗。</p>	語文電腦我都行	<p>1.能在資訊老師的協助及教導下，將調查結果以非常好色軟體呈現。</p> <p>2.在國語語文課程學習中，以梅作為主題式學習</p> <p>3.經由老師解釋及課堂應用成語練習後，能發表一篇有關文章。</p>	<p>1.能應用及熟練非常好色軟體。</p> <p>2.能以主題式方式加強語文的練習。</p> <p>3.學習作文，配合主題充分表達。</p>	教師自製 PPT。	4
第 11-15 週	做了 梅	<p>活動一：摘梅趣</p> <p>1.藉由實際的校園梅子採收，辨認梅子成熟與否及判斷是否適合製作梅醋。</p> <p>活動二：梅醋製作前導教學及相關準備</p> <p>1.利用線上影片觀賞，先熟悉梅醋的製作流程及配置比例。</p>	<p>自然</p> <p>綜合</p>	<p>自-E-A1 能運用五官，敏銳的觀察周遭環境，保持好奇心、想像力持續探索自然。</p> <p>綜-E-C2 理解他人感受，樂於與人互動，學習尊重他人，增進人際關係，與團</p>	手摘梅的樂趣與實作。	<p>1.透過實際的梅子摘取及果實篩取，讓學生了解種植、採收及前置準備的歷程</p> <p>2.透過老師示範，讓學生了解製作梅醋的方法</p> <p>3.學生可透過嗅覺感覺不同比例製作方法的不同味道。</p>	<p>1.能體驗務農人家的辛苦及其中樂趣。</p> <p>2.篩選果實過程中，能學習到判斷的方法與技巧。</p> <p>3.透過實際製作流程知道如何調製果醋比例</p>	<p>1.網路教學影片</p> <p>2.教師自製 PPT。</p>	4

		<p>2. 準備梅子、高粱醋、砂糖或冰糖、瓶子</p> <p>活動三：分組實作梅醋</p> <p>1. 製作果醋流程：分組執行洗果、挑蒂頭、風乾，以 1:5:5 比例將材料放置瓶中醃製 4-6 個月，或依個人喜好調製。</p>	社會	<p>隊成員合作達成團體目標。</p> <p>綜-E-B3 覺察生活美感的多樣性，培養生活環境中的美感體驗，增進生活的豐富性與創意表現。</p> <p>社-E-C2 建立良好的人際互動關係，養成尊重差異、關懷他人及團隊合作的態度。</p>				
第 15-20 週	吃了梅	<p>梅醋入菜</p> <p>活動一：製作梅醋飲及梅醋果凍</p> <p>1. 材料介紹</p> <p>2. 老師示範茶飲及果凍製作流程</p> <p>3. 學生親自製作</p> <p>4. 品嚐成果</p> <p>活動二：以梅醋製作涼拌醃菜</p> <p>1. 材料介紹</p> <p>2. 老師示範涼拌菜製作流程</p> <p>3. 學生親自製作</p> <p>4. 品嚐成果</p> <p>活動三：將梅醋製作程序及成品以使用非常好色軟體呈現報告</p>	<p>資訊教育</p> <p>自然</p>	<p>資 T-II-2 能使用資訊科技解決生活中簡單的問題。</p> <p>綜-E-B3 覺察生活美感的多樣性，培養生活環境中的美感體驗，增進生活的豐富性與創意表現。</p> <p>自-E-C1 培養愛護自然、珍愛生命、惜取資源的關懷心與行動力。</p>	我愛吃美食	<p>1. 透過比例調配，做出好吃的梅醋飲及果凍。</p> <p>2. 能發揮巧思，親手製作飲品及果凍。</p> <p>3. 透過實作，製作好吃的涼拌菜。</p> <p>4. 會應用非常好色軟體。</p> <p>5. 能於老師帶領下認真重視環境教育課題</p>	<p>1. 能完成果醋飲、果醋凍、涼拌菜的製作。</p> <p>2. 能更熟練非常好色軟體製作應用。</p> <p>3. 環境教育向下扎根。</p>	<p>1. 網路教學影片</p> <p>2. 教師自製 PPT。</p>

	<p>1. 利用已習得之資訊能力及藉由教學將調查結果以 PPT 呈現</p> <p>活動四：新生命-梅樹種植</p> <p>1. 學生先整地，挖鬆土壤</p> <p>2. 將土地挖深約 15 公分</p> <p>3. 將咖啡樹種入</p> <p>4. 覆土完澆水</p>							
教材來源	網路、自編。							
本主題是否融入資訊科技教學內容	<input checked="" type="checkbox"/> 有融入資訊科技教學內容，共 2 節。							
特教需求 學生課程調整	<p>※身心障礙類學生：<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症()人、(/人數)</p> <p>※資賦優異學生：<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有- (自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：無</p>							