

嘉義縣鹽港國小 109 學年度彈性學習課程(校訂課程)教學內容規劃表
下學期

年級	三年級	課程設計者	吳鴻生		教學總節數 學期(上/下)	總節數 20 節 上學期
年級 課程主題 名稱	食農教育與體驗		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	品格、健康、國際觀、 勤學、創意、富美感		與學校願 景呼應之 說明	透過對鹽港在地產業的認識與了解,思考當季與在地食材和我們生活有甚麼樣的關係,讓學生瞭解何謂在地食材及其重要性,激發孩子健康與愛護地球的概念並添加創意想法來增加商機,立足家鄉,透過網路放眼天下。		
核心 素養	E-A1 具備良好的生活習慣,促進身心健全發展,並認識個人特質,發展生命潛能。 E-A3 具備擬訂計畫與實作的能力,並以創新思考方式,因應日常生活情境。 E-C1 具備個人生活道德的知識與是非判斷的能力,理解並遵守社會道德規範,培養公民意識,關懷生態環境。		課程 目標	1. 透過食農教育,感謝土地孕育萬物,感謝農民付出辛勞。 2. 學習與遵守餐桌禮儀,養成珍惜食物的美德。 3. 具備認識在地產業的能力,理解在地產業具有生鮮的獨特性,並需要重視保存條件與期限。 4. 了解在地產業與在地環境息息相關,在重視品質的同時可以適時推展宣傳加上生態環境設計,進而關懷生態環境。 5. 了解並利用網路行銷,將產品市場拓展至全球,與世界接軌。		

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
----------	----------	------	-----------------	----------	------------	------	------------	------	--------

<p>第(1)週 - 第(5)週</p>	<p>吃當季食在地</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 詢問學生日常吃到的食物究竟從何而來？現在當季生產那些農漁產品？(從市場、家庭觀察) 2. 詢問學生我們當地生產那些農漁產品？ 3. 分組討論紀錄並報告 4. 碳足跡介紹，非當地食材需運輸流通，耗費能源。 5. 當季的食材新鮮、產量大，如果過剩又需要耗費能源來保存。 6. 為何我們選擇當季、在地食材就可以達到減緩地球暖化的效果？ 7. 讓學生思考吃當季食材與我們生活有甚麼樣的關係，讓學生瞭解何謂當季食材及其重要性，並請各組發表感想及印象最深刻的地方。 8. 讓學生思考在地食材與我們生活有甚麼樣 	<p>語文 綜合 自然</p>	<p>1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。 2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。 tr-II-1 能知道觀察、記錄所得自然現象的結果是有其原因的，並依據習得的知識，說明自己的想法。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 當季生產那些農漁產品 2. 當地生產那些農漁產品 3. 分組討論紀錄並報告 4. 碳足跡介紹 5. 當季的食材新鮮、產量大 6. 選擇當季、在地食材就可以達到減緩地球暖化的效果 7. 思考吃當季食材與我們生活的關係 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 運用適當詞語、正確語法表達日常吃到的食物究竟從何而來？現在當季生產那些農漁產品？(從市場、家庭觀察) 2. 運用適當詞語、正確語法表達我們當地生產那些農漁產品？ 3. 分組討論紀錄觀察所得並報告 4. 聆聽碳足跡介紹，非當地食材需運輸流通，耗費能源。 5. 聆聽當季的食材新鮮、產量大，如果過剩又需要耗費能源來保存。 6. 聆聽為何我們選擇當季、在地食材就可以達到減緩地球暖化的效果？ 7. 思考吃當季食材與我們生活有甚麼樣 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能運用適當詞語、正確語法表達日常吃到的食物究竟從何而來？現在當季生產那些農漁產品？(從市場、家庭觀察) 2. 能運用適當詞語、正確語法表達我們當地生產那些農漁產品？ 3. 能分組討論紀錄觀察所得並報告 4. 能聆聽碳足跡介紹，非當地食材需運輸流通，耗費能源。 5. 能聆聽當季的食材新鮮、產量大，如果過剩又需要耗費能源來保存。 6. 能聆聽為何我們選擇當季、在地食材就可以達到減緩地球暖化的效果？ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 記錄表 2. 討論丹 3. 自編教材教法 4. https://www.foodnext.net/life/education/paper/5234359706 5. https://tw.answers.yahoo.com/question/index?qid=20120204000010K07950 6. https://fae.gov.tw/search 	<p>5</p>
------------------------------	---------------	--	-----------------------------------	--	--	---	--	---	----------

		的關係，讓學生瞭解何謂在地食材及其重要性，並請各組發表感想及印象最深刻的地方。 9. 讓學生將所學帶回家中與家人分享，將實踐的結果分組討論後做成紀錄並報告。			8. 思考在地食材與我們生活有甚麼樣的關係 9. 將所學帶回家中與家人分享	的關係，讓學生瞭解何謂當季食材及其重要性，並請各組發表感想及印象最深刻的地方。 8. 思考在地食材與我們生活有甚麼樣的關係，讓學生瞭解何謂在地食材及其重要性，並請各組發表感想及印象最深刻的地方。 9. 將所學帶回家中與家人分享，將實踐的結果分組討論後做成紀錄並報告。	7. 能思考吃當季食材與我們生活有甚麼樣的關係，讓學生瞭解何謂當季食材及其重要性，並請各組發表感想及印象最深刻的地方。 8. 能思考在地食材與我們生活有甚麼樣的關係，讓學生瞭解何謂在地食材及其重要性，並請各組發表感想及印象最深刻的地方。 9. 能將所學帶回家中與家人分享，將實踐的結果分組討論後做成紀錄並報告。	h.php?unit=B&search_style=advanced# 7. http://www.healthyeating.kh.edu.tw/index.php/foodagricultural/foodagriculture/1-3/34-7	
第(6)週 - 第(10)週	栽種技巧與照	1. 小朋友你知道現在市場上販售那些蔬菜嗎？或是家中最近常煮那些？又有哪些蔬菜適合種在校園的菜園？	語文	1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。	1. 適合校園的蔬菜種類 2. 搜尋資料與討論	1. 運用正確詞語說出現在市場上販售那些蔬菜嗎？或是家中最近常煮那些？又有哪些蔬菜適合種在校園的菜園？	1. 能運用正確詞語說出現在市場上販售那些蔬菜嗎？或是家中最近常煮那些？又有哪些蔬菜適合種在校園的菜園？	1. https://www.youtube.com/watch?v=J3X	5

護	<p>2. 分組討論也可以透過書籍或網路查詢，分組上台報告結果。</p> <p>3. 分組討論，決定出兩種蔬菜來種植，各組之間可以相同。</p> <p>4. 學校購買準備種植的蔬菜幼苗或種子，也可以事先將種子育苗成適當大小，再來種植。</p> <p>5. 栽種技巧說明。</p> <p>6. 實作體驗：學生攜帶小鏟子進行鬆土、鋤草，劃分小組區域，分別種入各組所選的蔬菜幼苗，澆水、施肥，結束種植階段。</p> <p>7. 分組討論日後照顧的工作分配後實施，包括幾日要定期澆水、澆水時機、澆水的量、施肥、施肥時機、施肥的量、肥量的種類、成分、負責的人員，定期除草、肥料由校方購買提供。</p>	綜合	<p>2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。</p>	<p>3. 決定種植的蔬菜種類</p> <p>4. 利用蔬菜苗種植</p> <p>5. 栽種技巧</p> <p>6. 體驗鬆土、鋤草、澆水、施肥</p> <p>7. 日後照顧工作分配</p> <p>8. 實作體驗合作採收</p> <p>9. 與家人分享蔬菜料理</p> <p>10. 分享蔬菜料理心得與種植甘苦感受</p> <p>11. 感謝廣大農民、土地與師長</p>	<p>2. 分組討論也可以透過書籍或網路查詢，分組上台報告結果。</p> <p>3. 分組討論，決定出兩種蔬菜來種植，各組之間可以相同。</p> <p>4. 聆聽栽種技巧。</p> <p>5. 實作體驗：學生攜帶小鏟子進行鬆土、鋤草，劃分小組區域，分別種入各組所選的蔬菜幼苗，澆水、施肥，結束種植階段。</p> <p>6. 分組討論日後照顧的工作分配後實施，包括幾日要定期澆水、澆水時機、澆水的量、施肥、施肥時機、施肥的量、肥量的種類、成分、負責的人員，定期除草、肥料由校方購買提供。</p>	<p>適合種在校園的菜園？</p> <p>2. 能分組討論也可以透過書籍或網路查詢，分組上台報告結果。</p> <p>3. 能分組討論，決定出兩種蔬菜來種植，各組之間可以相同。</p> <p>4. 能聆聽栽種技巧。</p> <p>5. 能實作體驗：學生攜帶小鏟子進行鬆土、鋤草，劃分小組區域，分別種入各組所選的蔬菜幼苗，澆水、施肥，結束種植階段。</p> <p>6. 能分組討論日後照顧的工作分配後實施，包括幾日要定期澆水、澆水時機、澆水的量、施肥、施肥時機、施肥的量、肥量的種類、成分、負責的人員，定期</p>	<p>JVNVGv4k</p> <p>2. https://www.youtube.com/watch?v=jFEbu31lhY</p> <p>3. https://www.youtube.com/watch?v=EPH_PNUKuPg</p> <p>4. https://www.youtube.com/watch?v=0S8eoJjd-CI</p> <p>5. https://www.youtube.com/watch?v=0S8eoJjd-CI</p>
---	---	----	-------------------------------------	---	--	--	--

	<p>8. 實作體驗：依蔬菜成長成熟度，分組排定時間採收，然後整地、去除雜物、雜草。</p> <p>9. 分享 1：各組將採收的蔬菜帶回家中請長輩烹調並與家人共同分享。</p> <p>10. 分享 2：分組討論品嚐自己栽種的蔬菜與種植過程甘苦感想並記錄下來，各組依記錄表上台報告。</p> <p>11. 感謝：以本次種植的體驗來感受平日農人的辛苦，感謝提供我們日常三餐的廣大農民、提供生長的土地、提供協助的師長，分組討論並記錄下來感謝內容。</p>			<p>7. 實作體驗：依蔬菜成長成熟度，分組排定時間採收，然後整地、去除雜物、雜草。</p> <p>8. 分享 1：各組將採收的蔬菜帶回家中請長輩烹調並與家人共同分享。</p> <p>9. 分享 2：分組討論品嚐自己栽種的蔬菜與種植過程甘苦感想並記錄下來，各組依記錄表上台報告。</p> <p>10. 感謝：以本次種植的體驗來感受平日農人的辛苦，感謝提供我們日常三餐的廣大農民、提供生長的土地、提供協助的師長，分組討論並記錄下來感謝內容。</p>	<p>除草、肥料由校方購買提供。</p> <p>7. 能實作體驗：依蔬菜成長成熟度，分組排定時間採收，然後整地、去除雜物、雜草。</p> <p>8. 能分享 1：各組將採收的蔬菜帶回家中請長輩烹調並與家人共同分享。</p> <p>9. 能分享 2：分組討論品嚐自己栽種的蔬菜與種植過程甘苦感想並記錄下來，各組依記錄表上台報告。</p> <p>10. 能感謝：以本次種植的體驗來感受平日農人的辛苦，感謝提供我們日常三餐的廣大農民、提供生長的土地、提供協助的師長，分組討論並記錄下來感謝內容。</p>	<p>om/watch?v=0gijjWuRM1M</p> <p>6. 自編教材教法</p> <p>7. 小鏟子</p> <p>8. 記錄表</p> <p>9. 學習單</p> <p>10. 白報紙</p> <p>11. 多種蔬菜苗</p> <p>12. 多種蔬菜種子</p> <p>13. 水管</p> <p>14. 灑水器</p> <p>1. 肥料</p>	
--	--	--	--	---	--	--	--

	<p>9. 咀嚼食物要閉口，盡量不要發出聲響，更不要一邊吃東西一邊聊天。</p> <p>10. 要拿取距離自己較遠的菜肴時，可以請人幫忙。</p> <p>11. 無論是否吃飽，在未獲得大人允許之下，不要隨便離席，更不可以四處亂跑。</p> <p>12. 吃完東西後要清理桌上的殘渣，並將座椅放好，幫忙收拾碗筷。在速食店進食，更要將拖盤、餐具等進行歸位與回收</p> <p>13. 實施分組用餐體驗活動，將用餐禮儀的要點呈現出來。</p> <p>14. 分組討論體驗活動的優缺點，做為日後實踐的參考。</p>			<p>6. 具備聆聽夾取適量的食物，不亂丟菜肴殘渣，不浪費食物的基本能力。</p> <p>7. 具備聆聽吃東西要細嚼慢嚥，不狼吞虎嚥的基本能力。</p> <p>8. 具備聆聽不可敲擊餐具，發出碰撞聲的基本能力。</p> <p>9. 具備聆聽咀嚼食物要閉口，盡量不要發出聲響，更不要一邊吃東西一邊聊天的基本能力。</p> <p>10. 具備聆聽要拿取距離自己較遠的菜肴時，可以請人幫忙的基本能力。</p> <p>11. 具備聆聽無論是否吃飽，在未獲得大人允許之下，不要隨便離席，更不可以四處亂跑的基本能力。</p>	<p>6. 能具備聆聽夾取適量的食物，不亂丟菜肴殘渣，不浪費食物的基本能力。</p> <p>7. 能具備聆聽吃東西要細嚼慢嚥，不狼吞虎嚥的基本能力。</p> <p>8. 能具備聆聽不可敲擊餐具，發出碰撞聲的基本能力。</p> <p>9. 能具備聆聽咀嚼食物要閉口，盡量不要發出聲響，更不要一邊吃東西一邊聊天的基本能力。</p> <p>10. 能具備聆聽要拿取距離自己較遠的菜肴時，可以請人幫忙的基本能力。</p> <p>11. 能具備聆聽無論是否吃飽，在未獲得大人允許之下，不要隨便離席，更不可以四處亂跑的基本能力。</p>	<p>ation/6714255-%E9%A4%90%E6%A1%8C%E7%A6%AE%E5%84%80++%E6%95%99%E6%A1%88%E8%A8%AD%E8%A8%88</p> <p>7. https://www.youtube.com/watch?v=I1X1Uq51mm0</p> <p>8. https://www.youtube.com/watch?v=myg</p>	
--	---	--	--	--	--	---	--

					<p>12. 具備聆聽吃完東西後要清理桌上的殘渣，並將座椅放好，幫忙收拾碗筷。在速食店進食，更要將拖盤、餐具等進行歸位與回收的基本能力。</p> <p>13. 體會實施分組用餐體驗活動團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員，將用餐禮儀的要點呈現出來。</p> <p>14. 體會團隊合作的意義，進行分組討論體驗活動的優缺點，並能關懷團隊的成員，做為日後實踐的參考。</p>	<p>12. 能具備聆聽吃完東西後要清理桌上的殘渣，並將座椅放好，幫忙收拾碗筷。在速食店進食，更要將拖盤、餐具等進行歸位與回收的基本能力。</p> <p>13. 能體會實施分組用餐體驗活動團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員，將用餐禮儀的要點呈現出來。</p> <p>14. 能體會團隊合作的意義，進行分組討論體驗活動的優缺點，並能關懷團隊的成員，做為日後實踐的參考。</p>	<p>9. https://www.youtube.com/watch?v=0bjfzEee58I</p>
--	--	--	--	--	--	---	---

<p>第(16)週 - 第(20)週</p>	<p>認識食物添加物與標示</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 名詞大考驗:什麼是”食品添加劑”? 包含哪些種類? 有何作用? 歷史多久了? 2. 分組進行討論、紀錄和報告。 3. 名詞解釋:食品添加劑、種類、用途、歷史緣起。 4. 體驗活動 1:準備日常的食品包括廚房用品、零食、包裝飲料、冷凍冷藏食材…等。由小朋友分組分項紀錄有哪些食品添加劑,上台報告。 5. 透過自編教材與線上媒體講解各組紀錄下添加劑的用途,添加劑屬於天然或是人工合成,對人體有無危害? 6. 除了食品添加劑會影響食物安全外,保存期限和保存條件更是重要。 	<p>語文 綜合</p>	<p>1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。</p> <p>2b-II-1 體會團隊合作的意義,並能關懷團隊的成員。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品添加劑 2. 分組討論、紀錄和報告 3. 名詞解釋 4. 體驗活動 1 5. 添加劑的用途 6. 保存期限和保存條件 7. 體驗活動 2 8. 體驗活動 3 9. 綜合報告 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 運用適當詞語、正確語法表達什麼是”食品添加劑”? 包含哪些種類? 有何作用? 歷史多久了? 等想法。 2. 體會分組進行討論、紀錄和報告的團隊合作意義,並能關懷團隊的成員。 3. 具備聆聽不同媒材名詞解釋:食品添加劑、種類、用途、歷史緣起的基本能力。 4. 體會團隊合作體驗活動 1 的意義,並能關懷團隊的成員:準備日常的食品包括廚房用品、零食、包裝飲料、冷凍冷藏食材…等。由小朋友分組分項 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能運用適當詞語、正確語法表達什麼是”食品添加劑”? 包含哪些種類? 有何作用? 歷史多久了? 等想法。 2. 能體會分組進行討論、紀錄和報告的團隊合作意義,並能關懷團隊的成員。 3. 能具備聆聽不同媒材名詞解釋:食品添加劑、種類、用途、歷史緣起的基本能力。 4. 能體會團隊合作體驗活動 1 的意義,並能關懷團隊的成員:準備日常的食品包括廚房用品、零食、包裝飲料、冷凍冷藏食材…等。由小朋友分組分項 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 準備廚房用添加劑、零食、包裝飲料、冷凍冷藏食品、麵包各五種。 2. 電冰箱 3. 討論單 4. 白報紙 5. 紀錄紙 6. 筆記本 7. https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%A3%9F%E5%93%81%E6%B7%BB%E5%A0%E5%89%82 	<p>5</p>
--------------------------------	-------------------	--	-----------------------	--	---	---	---	---	----------

	<p>7. 體驗活動 2:各組就上列的食品再增加保存期限與保存條件的觀察紀錄，進行分組報告。</p> <p>8. 體驗活動 3:各組挑兩項食品，進行保存期限與保存條件實驗。存放在保存期限內與超過保存期限幾天，存放在冰箱內冷藏與室溫做比較，外觀、色澤、氣味…等，千萬不可貿然品嚐。</p> <p>9. 綜合報告:採自由發表方式，了解學生對食品安全的認識有多少。</p>			<p>紀錄有哪些食品添加劑，上台報告。</p> <p>5. 具備聆聽不同媒材講解各組紀錄下添加劑的用途，添加劑屬於天然或是人工合成，對人體有無危害? 的基本能力。</p> <p>6. 具備聆聽不同媒材講解除了食品添加劑會影響食物安全外，保存期限和保存條件更是重要的基本能力。</p> <p>7. 體會團隊合作體驗活動 2 的意義，並能關懷團隊的成員:各組就上列的食品再增加保存期限與保存條件的觀察紀錄，進行分組報告。</p> <p>8. 體會團隊合作體驗活動 3 的意義，並能關懷團隊的成</p>	<p>紀錄有哪些食品添加劑，上台報告。</p> <p>5. 能具備聆聽不同媒材講解各組紀錄下添加劑的用途，添加劑屬於天然或是人工合成，對人體有無危害? 的基本能力。</p> <p>6. 能具備聆聽不同媒材講解除了食品添加劑會影響食物安全外，保存期限和保存條件更是重要的基本能力。</p> <p>7. 能體會團隊合作體驗活動 2 的意義，並能關懷團隊的成員:各組就上列的食品再增加保存期限與保存條件的觀察紀錄，進行分組報告。</p> <p>8. 能體會團隊合作體驗活動 3 的意義，並能關懷團隊</p>	<p>8. https://www.youtube.com/watch?v=3t2pqyGCzkc&t=1s</p> <p>9. https://www.youtube.com/watch?v=0Fc_kR8fTWE</p> <p>10. https://www.youtube.com/watch?v=EV32q7D3jUE</p> <p>11. https://www.youtube.com/watch?v=R3x</p>
--	---	--	--	--	--	---

					<p>員：各組挑兩項食品，進行保存期限與保存條件實驗。存放在保存期限內與超過保存期限幾天，存放在冰箱內冷藏與室溫做比較，外觀、色澤、氣味…等，千萬不可貿然品嚐。</p> <p>9. 運用適當詞語、正確語法表達想法並綜合報告：採自由發表方式，了解學生對食品安全的認識有多少。</p>	<p>的成員：各組挑兩項食品，進行保存期限與保存條件實驗。存放在保存期限內與超過保存期限幾天，存放在冰箱內冷藏與室溫做比較，外觀、色澤、氣味…等，千萬不可貿然品嚐。</p> <p>9. 能運用適當詞語、正確語法表達想法並綜合報告：採自由發表方式，了解學生對食品安全的認識有多少。</p>	<p>ICwAAvj s 12. https:// /www.yo utube.c om/watc h?v=Rzd az9Us0C w</p>
--	--	--	--	--	--	---	---

教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教科書 () <input checked="" type="checkbox"/> 自編教材(請按單元條列敘明於教學資源中)
本主題是否融入資訊科技教學內容	<input checked="" type="checkbox"/> 無 融入資訊科技教學內容 <input type="checkbox"/> 有 融入資訊科技教學內容 共 () 節 (以連結資訊科技議題為主)

<p>特教需求 學生 課程調整</p>	<p>※身心障礙學生：<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有-智能障礙(0)人、學習障礙(0)人、情緒障礙(0)人、自閉症(0)人</p> <p>※資賦優異學生：<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫):</p> <ol style="list-style-type: none">1.2. <p style="text-align: right;">特教老師簽名： 普教老師簽名：吳鴻生</p>
-----------------------------	---