

年級	三年級	年級課程主題名稱	讓蚵穿得更漂亮	課程設計者	吳鴻生	總節數 / 學期 (上/下)	20/下學期
符合彈性課程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 統整性探究課程 <input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題 <input type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 社團課程 <input type="checkbox"/> 技藝課程 <input type="checkbox"/> 第四類 其他						
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	透過對塭港在地產業的認識與了解，加上對生鮮產品的正確保存優良設計，激發孩子的創意想法來增加商機，立足家鄉，透過網路放眼天下。			
總綱核心素養	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. 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。 2. 了解在地產業與在地環境息息相關，可以適時推展宣傳，在包裝上加上生態環境設計，進而關懷生態環境。 3. 了解在地產業的體驗活動，並將體驗活動設計在包裝上，增加產品的行銷魅力。 4. 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	連結領域(議題)/學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務 (評量內容)	教學活動 (學習活動)	教學資源	節數
------	------	---------------	--------	------	-------------	-------------	------	----

<p style="text-align: center;">第 (1) 週 - 第 (5) 週</p>	<p>生鮮食品的保存</p>	<p>語文 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 語文 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。 綜合 2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。 自然 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. 依據教師提問內容尋找答案 2. 蚵殼主成分碳酸鈣 3. 動物飼料添加劑 4. 鋪設花圃底部阻絕鹽分 5. 鋪設道路路基底 6. 分組藝術立體造型創作 7. 分組藝術作品欣賞 8. 反思資源再利用 9. 反思減少空氣汙染水汙染 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 觀察過從牡蠣採收、剝殼到廚房下鍋前的清洗過程。 2. 分組討論與報告過程給全班聽。 3. 聆聽介紹從牡蠣採收、剝殼到廚房下鍋前的清洗過程。 4. 聆聽生鮮食品需經過前處理過程，包括：清洗、篩選去除不良品。 5. 說出生鮮食品需經過前處理過程，包括：清洗、篩選去除不良品。 6. 理解生鮮食品需經過前處理過程，包括：清洗、篩選去除不良品。 7. 分組合作體驗，進行牡蠣採收後與鮮蚵下鍋前的清洗。 8. 聆聽生鮮食品的保存須利用低溫冷藏、冷凍或冰塊降溫，有方法上的區別。 9. 說出生鮮食品的保存須利用低溫冷藏、冷凍或冰塊降溫，有方法上的區別。 10. 理解生鮮食品的保存須利用低溫冷藏、冷凍 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能觀察過從牡蠣採收、剝殼到廚房下鍋前的清洗過程。 2. 能分組討論與報告過程給全班聽。 3. 能聆聽介紹從牡蠣採收、剝殼到廚房下鍋前的清洗過程。 4. 能聆聽生鮮食品需經過前處理過程，包括：清洗、篩選去除不良品。 5. 能說出生鮮食品需經過前處理過程，包括：清洗、篩選去除不良品。 6. 能理解生鮮食品需經過前處理過程，包括：清洗、篩選去除不良品。 7. 能分組合作體驗，進行牡蠣採收後與鮮蚵下鍋前的清洗。 8. 能聆聽生鮮食品的保存須利用低溫冷藏、冷凍或冰塊降溫，有方法上的區別。 9. 能說出生鮮食品的保存須利用低溫冷藏、冷 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小朋友你有觀察過從牡蠣採收、剝殼到廚房下鍋前的清洗過程嗎？ 2. 分組討論後，再報告給全班聽。 3. 透過線上影片輔助與自編教材介紹從牡蠣採收、剝殼到廚房下鍋前的清洗過程。 4. 透過自編教材介紹，生鮮食品需經過前處理過程，包括：清洗、篩選去除不良品。 5. 分組合作體驗，學校準備六分之一籃的牡蠣，分組進行清洗，另外備好一斤剝好的鮮蚵，分組進行清洗，完成後各組互相觀賞清潔程度。 6. 透過線上影片輔助與自編教材介紹，生鮮食品的保存須利用低溫冷藏、冷凍或冰塊降溫，有方法上的區別。 7. 分組實作，比較水與食物冷藏與冷凍的差異，以溫度計測量，並從外觀判斷與內部感受。 8. 分組學習各種食材保存方法，透過不同的低溫保存方法實驗，來觀察記錄保存日期與品質的關係，了解保存時間會影響品質。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 記錄表 2. 低溫貯藏櫃 3. 食品添加物 4. 沖洗台 5. 牡蠣六分之一籃 6. 鮮蚵半斤 7. https://www.youtube.com/watch?v=3t2pqyGCzkc 8. https://www.youtube.com/watch?v=hYCUelqIEkY 9. https://www.youtube.com/watch?v=Nc85J7t4sIc 10. 自編教材教法 11. 冰箱 12. 冷凍庫 	<p style="text-align: center;">5</p>
--	----------------	--	---	--	---	---	--	--------------------------------------

			<p>或冰塊降溫，有方法上的區別。</p> <p>11. 分組實作，比較水與食物冷藏與冷凍的差異，以溫度計測量，並從外觀判斷與內部感受。</p> <p>12. 觀察透過不同的低溫保存方法實驗，記錄保存日期與品質的關係，了解保存時間會影響品質。</p> <p>13. 透過觀察不同的低溫保存方法實驗，記錄保存日期與品質的關係，了解保存時間會影響品質。</p> <p>14. 說出透過不同的低溫保存方法實驗，與觀察記錄保存日期與品質的關係，並了解保存時間會影響品質。</p> <p>15. 觀察使用低溫保存的方法不同，回溫解凍的條件自然也會有差異，需特別留意。</p> <p>16. 說出使用低溫保存的方法不同，回溫解凍的條件自然也會有差異，需特別留意。</p>	<p>凍或冰塊降溫，有方法上的區別。</p> <p>10. 能理解生鮮食品的保存須利用低溫冷藏、冷凍或冰塊降溫，有方法上的區別。</p> <p>11. 能分組實作，比較水與食物冷藏與冷凍的差異，以溫度計測量，並從外觀判斷與內部感受。</p> <p>12. 能觀察透過不同的低溫保存方法實驗，記錄保存日期與品質的關係，了解保存時間會影響品質。</p> <p>13. 能透過觀察不同的低溫保存方法實驗，記錄保存日期與品質的關係，了解保存時間會影響品質。</p> <p>14. 能說出透過不同的低溫保存方法實驗，與觀察記錄保存日期與品質的關係，並了解保存時間會影響品質。</p> <p>15. 能觀察使用低溫保存的方法不同，回溫解凍的條件自然也會有差異，需特別留意。</p>	<p>9. 透過線上影片輔助與自編教材介紹使用低溫保存的方法不同，回溫解凍的條件自然也會有差異，需特別留意。</p> <p>10. 分組體驗進行食材解凍的過程。</p> <p>11. 透過線上影片輔助與自編教材介紹低溫保存時，使用添加物的種類與多寡，會影響產品品質與身體健康，需謹慎為之。</p> <p>12. 反思食品添加物的使用，能增加保水性與色澤抗氧化等等，但也同時增加身體的負擔，應該不可過量。</p>	
--	--	--	---	--	---	--

			<p>17. 理解透過實驗操作使用低溫保存的方法不同，回溫解凍的條件自然也會有差異，需特別留意。</p> <p>18. 分組體驗進行食材解凍的過程。</p> <p>19. 觀察低溫保存時，使用添加物的種類與多寡，會影響產品品質與身體健康，需謹慎為之。</p> <p>20. 操作低溫保存時，使用添加物的種類與多寡，會影響產品品質與身體健康，需謹慎為之。</p> <p>21. 理解低溫保存時，使用添加物的種類與多寡，會影響產品品質與身體健康，需謹慎為之。</p> <p>22. 反思食品添加物的使用，能增加保水性與色澤抗氧化等等，但也同時增加身體的負擔，應該不可過量。</p>	<p>16. 能說出使用低溫保存的方法不同，回溫解凍的條件自然也會有差異，需特別留意。</p> <p>17. 能理解透過實驗操作使用低溫保存的方法不同，回溫解凍的條件自然也會有差異，需特別留意。</p> <p>18. 能分組體驗進行食材解凍的過程。</p> <p>19. 能觀察低溫保存時，使用添加物的種類與多寡，會影響產品品質與身體健康，需謹慎為之。</p> <p>20. 能操作低溫保存時，使用添加物的種類與多寡，會影響產品品質與身體健康，需謹慎為之。</p> <p>21. 能理解低溫保存時，使用添加物的種類與多寡，會影響產品品質與身體健康，需謹慎為之。</p> <p>22. 能反思食品添加物的使用，能增加保水性與色澤抗氧化等等，但也</p>		
--	--	--	--	---	--	--

					同時增加身體的負擔，應該不可過量。			
第 (6) 週 - 第 (10) 週	調理 食 品 的 保 存	<p>語文 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>語文 2-II-3 把握說話的重點與順序，對談時能做出適當的回應。</p> <p>綜合 2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。</p> <p>綜合 2c-II-1 蒐集與整理各類資源，處理個人日常生活問題。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理的方式 2. 廚房午餐料理過程觀看 3. 反思料理方式可以改變嗎 4. 調理後的保存方式 5. 分組實作冷凍冷藏 6. 保存的條件與期限 7. 檢討實作 8. 調理食品需加熱標註 9. 購買意願 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 觀察食物的料理方法有哪些。 2. 分組說出食物的料理方法有哪些。 3. 聆聽調理的方式有煎、煮、炒、炸、燙等多樣性。 4. 說出調理的方式有煎、煮、炒、炸、燙等多樣性。 5. 理解調理的方式有煎、煮、炒、炸、燙等多樣性，並清楚正確回答同學的問題。 6. 分組合作觀看廚房午餐料理過程，分組討論有哪些料理方式？ 7. 反思依料理的方式需用到那些原料如油料等，可以改變嗎？ 8. 聆聽調理後的保存方式有冷凍、冷藏、真空、封罐、常溫等多種方式。 9. 理解調理後的保存方式有冷凍、冷藏、真空、 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能觀察食物的料理方法有哪些。 2. 能分組說出食物的料理方法有哪些。 3. 能聆聽調理的方式有煎、煮、炒、炸、燙等多樣性。 4. 能說出調理的方式有煎、煮、炒、炸、燙等多樣性。 5. 能理解調理的方式有煎、煮、炒、炸、燙等多樣性，並清楚正確回答同學的問題。 6. 能分組合作觀看廚房午餐料理過程，分組討論有哪些料理方式？ 7. 能反思依料理的方式需用到那些原料如油料等，可以改變嗎？ 8. 能聆聽調理後的保存方式有冷凍、冷藏、真空、封罐、常溫等多種方式。 9. 能理解調理後的保存方式有冷凍、冷藏、真 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小朋友你有觀察過食物的料理方法有哪些嗎？ 2. 請分組討論說說看 3. 透過線上影片輔助與自編教材介紹調理的方式有煎、煮、炒、炸、燙等。 4. 分組合作觀看廚房午餐料理過程，分組報告有哪些料理方式？ 5. 反思依料理的方式需用到那些原料如油料等，可以改變嗎？ 6. 透過線上影片輔助與自編教材介紹調理後的保存方式有冷凍、冷藏、真空、封罐、常溫等多種方式。 7. 分組實作常用的冷凍冷藏方式。 8. 透過線上影片輔助與自編教材介紹調理的方式不同，保存的條件與期限自然也不同，應該要清楚。 9. 分組討論保存條件，並檢討實作時的結果 10. 透過線上影片輔助與自編教材介紹調理食品經過保存，再 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分組學習單 2. 分組記錄表 3. 意見調查表 4. 自編教材教法 5. https://www.youtube.com/watch?v=PTZPDa0wiqQ&list=PLNNUXsef-BJ0ToiD2jyF64fMZjl5U4bJB 6. https://www.youtube.com/watch?v=6WUhgplWycM 7. https://www.youtube.com/watch?v=6WUhgplWycM 	5

			<p>10. 分組討論與製作調查表</p> <p>11. 學習方法與策略應用在家庭中</p>	<p>封罐、常溫等多種方式。</p> <p>10. 分組實作常用的冷凍冷藏方式。</p> <p>11. 依序說出調理後的保存方式有冷凍、冷藏、真空、封罐、常溫等多種方式，並清楚回答同學的提問。</p> <p>12. 聆聽調理的方式不同，保存的條件與期限自然也不同。</p> <p>13. 理解調理的方式不同，保存的條件與期限自然也不同。</p> <p>14. 說出調理的方式不同，保存的條件與期限自然也不同，並能清出回答同學的提問。</p> <p>15. 分組討論保存條件，並檢討實作時的結果</p> <p>16. 聆聽調理經過保存，再食用前是否需加熱，值得標註與了解。</p> <p>17. 理解調理經過保存，再食用前是否需加熱，值得標註與了解，並能清出回答同學的提問。</p> <p>18. 調理食品經過保存後，再食用前是否需加熱，</p>	<p>空、封罐、常溫等多種方式。</p> <p>10. 能分組實作常用的冷凍冷藏方式。</p> <p>11. 能依序說出調理後的保存方式有冷凍、冷藏、真空、封罐、常溫等多種方式，並清楚回答同學的提問。</p> <p>12. 能聆聽調理的方式不同，保存的條件與期限自然也不同。</p> <p>13. 能理解調理的方式不同，保存的條件與期限自然也不同。</p> <p>14. 能說出調理的方式不同，保存的條件與期限自然也不同，並能清出回答同學的提問。</p> <p>15. 能分組討論保存條件，並檢討實作時的結果</p> <p>16. 能聆聽調理經過保存，再食用前是否需加熱，值得標註與了解。</p> <p>17. 能理解調理經過保存，再食用前是否需加熱，值得標註與了解，並能清出回答同學的提問。</p>	<p>食用前是否需加熱，值得標註與了解。</p> <p>11. 透過線上影片輔助與自編教材介紹調理食品經過保存後，再食用前是否需加熱，是否會影響購買意願，值調查與討論。</p> <p>12. 透過分組討論與製作調查表，了解食用的便利性，將會影響購買意願。</p> <p>13. 將此學習方法與策略應用在家庭中，檢視家中的調理食品包裝是否食用前需加熱。</p>	<p>ch?v=KtrfsUbfS-k</p> <p>8. 冰箱、冷凍櫃</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--	--

				<p>是否會影響購買意願，值調查與討論。</p> <p>19. 透過分組討論與製作調查表，並實際進行調查，了解食用的便利性，將會影響購買意願。</p> <p>20. 將此學習方法與策略應用在家庭中，檢視家中的調理食品包裝是否食用前需加熱。</p>	<p>18. 能調查與討論調理食品經過保存後，再食用前是否需加熱。</p> <p>19. 能透過分組討論與製作調查表，並實際進行調查，了解食用的便利性，將會影響購買意願。</p> <p>20. 能將此學習方法與策略應用在家庭中，檢視家中的調理食品包裝是否食用前需加熱。</p>			
<p>第 (11) 週 - 第 (15) 週</p>	<p>琳 瑯 滿 目 的 包 裝 魅 力</p>	<p>語文 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>語文 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。</p> <p>綜合 2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。</p>	<p>1. 針對問題思考、討論</p> <p>2. 蚵棚的作用</p> <p>3. 牡蠣採收過程</p> <p>4. 洗蚵機樣貌</p> <p>5. 洗蚵機原理說明</p> <p>6. 洗蚵機原理創新</p> <p>7. 蚵採收</p>	<p>1. 當前鮮蚵與蚵料理的包裝特色</p> <p>2. 產品包裝造型與圖案參考</p> <p>3. 添加元素來改變造型與圖案設計</p> <p>4. 分組合作設計造型與圖案</p> <p>5. 分組報告設計想法</p> <p>6. 討論包裝材料的挑選</p> <p>7. 結合材料、造型與圖案設計成果分享</p>	<p>1. 運用適當詞語、正確語法表達目前當地的鮮蚵與調理後可即食的蚵料理有那些包裝樣貌？有較為特別的嗎？請說說看。</p> <p>2. 聆聽目前的商品包裝特色介紹，如糖果、餅乾…等。</p> <p>3. 運用正確詞語說出目前的商品包裝特色，如糖果、餅乾…等。</p> <p>4. 聆聽較具特色的產品包裝造型、圖樣與色彩介紹。</p>	<p>1. 能運用適當詞語、正確語法表達目前當地的鮮蚵與調理後可即食的蚵料理有那些包裝樣貌？有較為特別的嗎？請說說看。</p> <p>2. 能聆聽目前的商品包裝特色介紹，如糖果、餅乾…等。</p> <p>3. 能運用正確詞語說出目前的商品包裝特色，如糖果、餅乾…等。</p> <p>4. 能聆聽較具特色的產品包裝造型、圖樣與色彩介紹。</p> <p>5. 能運用適當詞語說出較具特色的產品包裝造型、圖樣與色彩。</p> <p>6. 能聆聽如何添加元素或改變色彩與線條的設計重點。</p>	<p>1. 分組學習單</p> <p>2. 自編教材教法</p> <p>3. https://www.youtube.com/watch?v=4bs3lih7AV4</p> <p>4. https://www.youtube.com/watch?v=VfLJlK6yx</p> <p>5. https://www.youtube.com/watch</p>	5

			後接觸 出海口 淡海水 的作用 8. 河川中 有毒物 質與廢 棄物對 環境的 衝擊 9. 蚵棚模 型的編 製架設	5. 運用適當詞語說出較具特色的產品包裝造型、圖樣與色彩。 6. 聆聽如何添加元素或改變色彩與線條的設計重點。 7. 運用適當詞語說出如何添加元素或改變色彩與線條的設計重點。 8. 分組合作，依照產品的大小與差異性，繪製不同的設計圖，作為產品包裝的造型與圖案。 9. 分組展現設計造型與圖樣並描述設計理念，請他組提問。 10. 討論依生鮮與熟食如何挑選包裝材料：如紙、塑膠、玻璃、木材、金屬、保麗龍…等。 1. 聆聽透過線上影片輔助與自編教材介紹：就環保、成本、時尚、製作難易度的考量，如何選擇適合的材料。 11. 分組合作學習，結合現成諸多網路商品，相互提供意見，將設計的造型、圖案與使用材料結合，搭配不	7. 能運用適當詞語說出如何添加元素或改變色彩與線條的設計重點。 8. 能分組合作，依照產品的大小與差異性，繪製不同的設計圖，作為產品包裝的造型與圖案。 9. 能分組展現設計造型與圖樣並描述設計理念，請他組提問。 10. 能討論依生鮮與熟食如何挑選包裝材料：如紙、塑膠、玻璃、木材、金屬、保麗龍…等。 2. 能聆聽透過線上影片輔助與自編教材介紹：就環保、成本、時尚、製作難易度的考量，如何選擇適合的材料。 11. 能分組合作學習，結合現成諸多網路商品，相互提供意見，將設計的造型、圖案與使用材料結合，搭配不同的產品，一起來完成可行的包裝設計。 能成果分享：再一次分組呈現完成的作品，供全班欣賞。	?v=s958jun 5QEY 6. https://www.youtube.com/watch?v=cmkojZd-d-vY 7. https://www.youtube.com/watch?v=ARwOEmuF7Ng 8. https://www.youtube.com/watch?v=ynXQB1cQFOQ 9. 圖畫紙 10. 彩色筆、彩繪顏料 11. 白報紙 12. 記錄表	
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>同的產品，一起來完成可行的包裝設計。</p> <p>12. 成果分享：再一次分組呈現完成的作品，供全班欣賞。</p>			
<p>第 (16) 週 - 第 (20) 週</p>	<p>學 種 菜 (食 農 教 育)</p>	<p>語文 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 語文 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。</p> <p>綜合 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"> 適合校園的蔬菜種類 搜尋資料與討論 決定種植的蔬菜種類 利用蔬菜苗種植 體驗鬆土、鋤草、澆水、施肥 日後照顧工作分配 實作體驗合作採收 	<ol style="list-style-type: none"> 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？ 分組討論也可以透過書籍或網路查詢，分組上台報告結果。 分組討論，決定出兩種蔬菜來種植，各組之間可以相同。 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。 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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？ 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。 能分組討論，決定出兩種蔬菜來種植，各組之間可以相同。 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。 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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？ 分組討論也可以透過書籍或網路查詢，分組上台報告結果。 分組討論，決定出兩種蔬菜來種植，各組之間可以相同。 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。 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。 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， 	<ol style="list-style-type: none"> https://www.youtube.com/watch?v=J3XJVNvGv4k https://www.youtube.com/watch?v=jFEbu31lh_Y https://www.youtube.com/watch?v=EPHPNUKuPg https://www.youtube.com/watch?v=0S8e0Jjd-CI 小鏟子 記錄表 學習單 	5

			<p>8. 與家人分享蔬菜料理</p> <p>9. 分享蔬菜料理心得與種植甘苦感受</p> <p>感謝廣大農民、土地與師長</p>	<p>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>6. 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>7. 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>8. 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>9. 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>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>6. 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>7. 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>8. 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>9. 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>定期除草、肥料由校方購買提供。</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>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>8. 白報紙</p> <p>9. 多種蔬菜苗</p> <p>10. 多種蔬菜種子</p> <p>11. 水管</p> <p>12. 灑水器</p> <p>13. 肥料</p>	
--	--	--	---	---	--	--	--	--

第()週 - 第()週	各校可視需求自行增減表格						
教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教材 () <input checked="" type="checkbox"/> 自編教材						
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)						
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、(/人數) ※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) ※課程調整建議(特教老師填寫)： <div style="border: 1px solid black; background-color: yellow; padding: 5px; display: inline-block; margin-top: 10px;"> 電子檔打字即可 書面資料需簽名 </div> 1. 2. <div style="margin-top: 10px;"> 特教老師簽名： 普教老師簽名：吳鴻生 </div>						

*各校可視需求自行增減表格

填表說明：

(1)依照年級或班群填寫。

(2)分成上下學期，每個課程主題填寫一份，例如：一年級校訂課程每週 3 節，共開社區文化課程 1 節、社團 1 節、世界好好玩 1 節三種課程，每種課程寫一份，共須填寫 3 份。