

年級	五年級	年級課程 主題名稱	校園蔬菜端上桌	課程 設計者	郭明水	總節數 /學期 (上/下)	20/上學期
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 <i>需跨領域，以主題/專題/議題的類型，進行統整性探究設計；且不得僅為部定課程單一領域或同一領域下科目之間的重複學習。</i> <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	健康、快樂、積極、創新		與學校願景呼 應之說明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教導學生友善土地不用農藥、不施化肥種植蔬菜安全健康，永續又環保。 2. 引導學生在種植蔬菜的期間觀察蔬菜的生長情形，讓孩子親自體驗食材從土地到餐桌的完整過程。 3. 讓學生料理自種蔬菜，在他們覺得新鮮、有趣、好吃的情況下，引導學生飲食均衡才健康的概念。 			
總綱 核心素 養	<p>E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗與實踐處理日常生活問題。</p> <p>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。</p>		課程 目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具備探索友善耕種的能力，透過體驗種植蔬菜與實踐不用農藥、不施化肥的種植方法，處理友善耕耘、永續又環保的課題。 2. 具備擬定校園蔬菜的種植計畫與實作友善種植蔬菜、料理自種蔬菜的能力，並以創新思考方式，因應吃得安心又健康、對食物感恩不浪費情境。 			

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
第(1)週 - 第(3)週	A 菜	資議 t-III-2 運用資訊科技解決生活中的問題。 綜合 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。	種植 A 菜	1. 運用網際網路搜尋種植 A 菜的技巧，解決栽種經驗不足的問題。 2. 規劃與執行 A 菜的種植計畫，培養從栽種、照顧到收成的負責態度。	1. 會上網搜尋 A 菜的相關資料並作筆記。 2. 能說出 A 菜的栽種技巧。 3. 能分工合作進行鬆土、播種。 4. 能負責任的完成澆水、除草、除蟲、疏苗等工作。 5. 能觀察 A 菜的生長情形並作筆記。	1. 上網搜尋 A 菜的介紹與栽種技巧:A 菜性喜冷涼，對水份與肥料要求很高，全年可栽種，秋冬時期生長較佳，播種後約 30 天可採收。 2. 小組討論栽種技巧，將重點整理後上台發表。 3. 小組分工合作，在校園蔬菜區鬆土、播種。 4. 小組分工合作，進行澆水、除草、除蟲、疏苗，直到收成。 5. 於種植 A 菜的期間，觀察 A 菜的生長情形。	1. A 菜種子 2. 咖啡渣、雞蛋殼 3. 辣椒液、大蒜液	3
第(4)週 - 第(6)週	大陸妹	資議 t-III-2 運用資訊科技解決生活中的問題。 綜合 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。	種植大陸妹	1. 運用網際網路搜尋種植大陸妹的技巧，解決栽種經驗不足的問題。 2. 規劃與執行大陸妹的種植計畫，培養從栽種、照顧到收成的負責態度。	1. 會上網搜尋大陸妹的相關資料並作筆記。 2. 能說出大陸妹的栽種技巧。 3. 能分工合作進行鬆土、種苗。 4. 能負責任的完成澆水、除草、除蟲、施肥等工作。 5. 能觀察大陸妹的生長情形並作筆記。	1. 上網搜尋大陸妹的介紹與栽種技巧:大陸妹性喜涼爽天氣，8 月下旬再播種最適當，澆水時千萬別從植株上方沖淋而下，播種後約 30 天可採收。 2. 小組討論栽種技巧，將重點整理後上台發表。 3. 小組分工合作，在校園蔬菜區鬆土、種苗。 4. 小組分工合作，進行澆水、除草、除蟲、施肥(咖啡渣)，直到收成。 5. 於種植大陸妹的期間，觀察大陸妹的生長情形。	1. 大陸妹幼苗 2. 咖啡渣 3. 辣椒液、大蒜液	3
第(7)週 - 第(8)週	肉片炒 A 菜	健康與體育 2b-III-2 願意培養健康促進的生活型態。 社會 2a-III-2 表達對在地與全球議題的關懷。	品嚐栽種成果 對食物感恩	1. 願意培養均衡飲食、細細品嚐栽種成果的生活型態。 2. 表達對食物感恩與食安議題的關懷。	1. 能遵守刀具、爐具的安全規定。 2. 能知道料理的方法與步驟。 3. 能分工合作進行洗菜、切菜。 4. 能參與體驗料理肉片炒 A 菜的過程。	1. 教師說明使用刀具、爐具的安全規定。 2. 教師說明料理的方法與步驟：(1)豬肉片熱鍋炒香(2)放進洗淨切段的 A 菜(3)翻炒至熟(4)加入適量的鹽調味。 3. 小組分工合作，將採收的 A 菜洗淨，然後切段。 4. 由教師熱鍋、炒豬肉片，再由學生放進切段的 A 菜、翻炒至熟、加鹽調味，然後關火、起鍋。	1. 卡式爐 2. 鍋具、餐具 3. 肉片、調味料	2

					5. 能感恩食物，均衡飲食，不浪費食材。 6. 能參與討論發表，表達對食物的感恩、食安的重視、友善耕耘的認同	5. 細細品嚐親手栽種的A菜料理，對食物感恩不浪費。 6. 小組討論體驗了食材從土地到餐桌完整過程的收穫與心得，上台發表。		
第 (9) 週 - 第 (10) 週	汨燙 大陸 妹	健康與體育 2b-III-2 願意培養健康促進的生活型態。 社會 2a-III-2 表達對在地與全球議題的關懷。	品嚐栽種成果 對食物感恩	1. 願意培養均衡飲食、細細品嚐栽種成果的生活型態。 2. 表達對食物感恩與食安議題的關懷。	1. 能遵守刀具、爐具的安全規定。 2. 能知道料理的方法與步驟。 3. 能分工合作進行洗菜、切菜。 4. 能參與體驗料理汨燙大陸妹的過程。 5. 能感恩食物，均衡飲食，不浪費食材。 6. 能參與討論發表，表達對食物的感恩、食安的重視、友善耕耘的認同	1. 教師說明使用刀具、爐具的安全規定。 2. 教師說明料理的方法與步驟： (1)汨燙切大段的大陸妹(2)瀝乾(3)淋上醬油膏再拌均勻。 3. 小組分工合作，將採收的大陸妹洗淨，然後切大段。 4. 由教師煮沸開水，再由學生放進切段的大陸妹、瀝乾、淋上醬油膏再拌均勻。 5. 細細品嚐親手栽種的大陸妹料理，對食物感恩不浪費。 6. 小組討論體驗了食材從土地到餐桌完整過程的收穫與心得，上台發表。	1. 卡式爐 2. 鍋具、餐具 3. 調味料	2
第 (11) 週 - 第 (13) 週	彩色 甜椒	資議 t-III-2 運用資訊科技解決生活中的問題。 綜合 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。	種植彩色甜椒	1. 運用網際網路搜尋種植彩色甜椒的技巧，解決栽種經驗不足的問題。 2. 規劃與執行彩色甜椒的種植計畫，培養從栽種、照顧到收成的負責態度。	1. 會上網搜尋彩色甜椒的相關資料並作筆記。 2. 能說出彩色甜椒的栽種技巧。 3. 能分工合作進行鬆土、種苗。 4. 能負責任的完成澆水、除草、除蟲、追肥等工作。 5. 能觀察彩色甜椒的生長情形並作筆記。	1. 上網搜尋彩色甜椒的介紹與栽種技巧：彩色甜椒宜秋季栽種，又成長進行摘心，太早開花要摘除(植株強健前)，果實隨成熟時間變色，栽種後約30天可採收。辛味較淡，適合生食。 2. 小組討論栽種技巧，將重點整理後上台發表。 3. 小組分工合作，在校園蔬菜區鬆土、種苗。 4. 小組分工合作，進行澆水、除草、除蟲、追肥(鉀肥)，直到收成。 5. 於種植彩色甜椒的期間，觀察彩色甜椒的生長情形。	1. 彩色甜椒幼苗 2. 植物灰燼 3. 辣椒液、大蒜液	3
第 (14) 週 -	油菜	資議 t-III-2 運用資訊科技解決生活中的問題。 綜合 1b-III-1 規劃與執行學	種植油菜	1. 運用網際網路搜尋種植油菜的技巧，解決栽種經驗不足的問題。 2. 規劃與執行油菜的種植	1. 會上網搜尋油菜的相關資料並作筆記。	1. 上網搜尋油菜的介紹與栽種技巧：油菜宜秋季播種，需濕潤環境，播種後約30天可採收。嫩莖及葉可食用，小黃花所形成的花海，具有觀賞價	1. 油菜種子 2. 咖啡渣、雞蛋殼 3. 辣椒液、大蒜液	3

第 (16) 週		習計畫，培養自律與負責的態度。		計畫，培養從栽種、照顧到收成的負責態度。	2. 能說出油菜的栽種技巧。 3. 能分工合作進行鬆土、播種。 4. 能負責任的完成澆水、除草、除蟲、疏苗等工作。 5. 能觀察油菜的生長情形並作筆記。	值，開花盛期適合掩施作為綠肥。 2. 小組討論栽種技巧，將重點整理後上台發表。 3. 小組分工合作，在校園蔬菜區鬆土、播種。 4. 小組分工合作，進行澆水、除草、除蟲、疏苗，直到收成。 5. 於種植油菜的期間，觀察油菜的生長情形。		
第 (17) 週 - 第 (18) 週	梅汁 甜椒	健康與體育 2b-III-2 願意培養健康促進的生活型態。 社會 2a-III-2 表達對在地與全球議題的關懷。	品嚐栽種成果 對食物感恩	1. 願意培養均衡飲食、細細品嚐栽種成果的生活型態。 2. 表達對食物感恩與食安議題的關懷。	1. 能遵守刀具、爐具的安全規定。 2. 能知道料理的方法與步驟。 3. 能分工合作進行洗菜、切菜。 4. 能參與體驗料理梅汁甜椒的過程。 5. 能感恩食物，均衡飲食，不浪費食材。 6. 能參與討論發表，表達對食物的感恩、食安的重視、友善耕耘的認同	1. 教師說明使用刀具、爐具的安全規定。 2. 教師說明料理的方法與步驟： (1)適量梅子以熱水浸泡，待冷卻(2)將甜椒洗淨切小塊(3)將梅子汁和適量梅子粉拌進甜椒中。 3. 小組分工合作，將採收的甜椒洗淨，然後切小塊。 4. 由教師預先泡好梅子水，再由學生將梅子汁和適量梅子粉拌進甜椒中，入味即可。 5. 細細品嚐親手栽種的甜椒料理，對食物感恩不浪費。 6. 小組討論體驗了食材從土地到餐桌完整過程的收穫與心得，上台發表。	1. 刀具、餐具 2. 梅子、梅子粉	2
第 (19) 週 - 第 (20) 週	蒜炒 油菜	健康與體育 2b-III-2 願意培養健康促進的生活型態。 社會 2a-III-2 表達對在地與全球議題的關懷。	品嚐栽種成果 對食物感恩	1. 願意培養均衡飲食、細細品嚐栽種成果的生活型態。 2. 表達對食物感恩與食安議題的關懷。	1. 能遵守刀具、爐具的安全規定。 2. 能知道料理的方法與步驟。 3. 能分工合作進行洗菜、切菜、切蒜片。 4. 能參與體驗料理蒜炒油菜的過程。 5. 能感恩食物，均衡飲食，不浪費食材。	1. 教師說明使用刀具、爐具的安全規定。 2. 教師說明料理的方法與步驟： (1)蒜片以熱油炒香(2)放進洗淨切段的油菜(3)翻炒至熟(4)加入適量的鹽調味。 3. 小組分工合作，將採收的油菜洗淨，然後切段，再將蒜瓣切片。 4. 由教師熱鍋、炒蒜片，再由學生放進切段的油菜、翻炒至熟、加鹽調味，然後關火、起鍋。 5. 細細品嚐親手栽種的油菜料理，對食物感恩不浪費。	1. 卡式爐 2. 鍋具、餐具 3. 蒜瓣、調味料	2

					6. 能參與討論發表，表達對食物的感恩、食安的重視、友善耕耘的認同	6. 小組討論體驗了食材從土地到餐桌完整過程的收穫與心得，上台發表。		
教材來源	<input checked="" type="checkbox"/> 選用教材（在家種菜真有趣） <input 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 type="checkbox"/> 無 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(12)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 type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有- (1 人 / 一般智能資優) ※課程調整建議(特教老師填寫)： 1. 無 2.							
								特教老師簽名：陳虹亘 普教老師簽名：郭明水

*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。