

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/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 <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	茼蒿	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。	種植茼蒿	1. 運用網際網路搜尋種植茼蒿的技巧，解決栽種經驗不足的問題。 2. 規劃與執行茼蒿的種植計畫，培養從栽種、照顧到收成的負責態度。	1. 會上網搜尋茼蒿的相關資料並作筆記。 2. 能說出茼蒿的栽種技巧。 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. 能觀察茼蒿的生長情形並作筆記。	1. 上網搜尋茼蒿的介紹與栽種技巧: 茼蒿耐寒力強，不耐高溫，最適合生長溫度為 18 度，喜歡濕潤環境，播種後約 25 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. 於種植茼蒿的期間，觀察茼蒿的生長情形。	1. 茼蒿種子 2. 咖啡渣、雞蛋殼 3. 辣椒液、大蒜液	3
第(4)週 - 第(6)週	菠菜	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。	種植菠菜	1. 運用網際網路搜尋種植菠菜的技巧，解決栽種經驗不足的問題。 2. 規劃與執行菠菜的種植計畫，培養從栽種、照顧到收成的負責態度。	1. 會上網搜尋菠菜的相關資料並作筆記。 2. 能說出菠菜的栽種技巧。 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. 能觀察菠菜的生長情形並作筆記。	1. 上網搜尋菠菜的介紹與栽種技巧: 菠菜忌高溫潮溼，是秋冬季節的蔬菜，忌酸性土壤(加天然石灰肥)，播種後約 30 天可採收，溫度越高，發芽率越差。 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. 於種植菠菜的期間，觀察菠菜的生長情形。	1. 菠菜種子 2. 咖啡渣、天然石灰肥 3. 辣椒液、大蒜液	3
第(7)週 - 第(8)週	柴魚茼蒿	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。 4. 能參與體驗料理柴魚茼蒿的過程。	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)汆燙茼蒿(2)將柴魚醬油加蒜末攪拌後淋在茼蒿上(3)撒上些許柴魚。 3. 小組分工合作，將採收的茼蒿洗淨。 4. 由教師煮沸開水，再由學生放進茼蒿汆燙、瀝乾、淋上柴魚醬油加蒜末再拌均勻，然後撒上些許柴魚。	1. 卡式爐 2. 鍋具、餐具 3. 柴魚片、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茼蒿料理，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	涼拌 芝麻 醬菠菜	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。 4. 能參與體驗料理涼拌芝麻醬菠菜的過程。 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)汆燙菠菜(2)瀝乾(3)切小段(4)沖冷開水(5)淋上芝麻醬再撒上白芝麻。 3. 小組分工合作，將採收的菠菜洗淨。 4. 由教師煮沸開水，再由學生放進菠菜、瀝乾、切小段、沖冷開水、淋上芝麻醬再撒上白芝麻。 5. 細細品嚐親手栽種的菠菜料理，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。	1. 卡式爐 2. 鍋具、餐具 3. 白芝麻、芝麻醬	2
第 (11) 週 - 第 (13) 週	豌豆 苗	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。	種植豌豆苗	1. 運用網際網路搜尋種植豌豆苗的技巧，解決栽種經驗不足的問題。 2. 規劃與執行豌豆苗的種植計畫，培養從栽種、照顧到收成的負責態度。	1. 會上網搜尋豌豆苗的相關資料並作筆記。 2. 能說出豌豆苗的栽種技巧。 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、追肥等工作。 5. 能觀察豌豆苗的生長情形並作筆記。	1. 上網搜尋豌豆苗的介紹與栽種技巧：豌豆苗喜歡冷涼乾爽氣候，不耐暑熱，土壤以沙質為宜，每週施一次氮肥，播種後約 30 天可採收，採收一心兩葉。 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、追肥，直到收成。 5. 於種植豌豆苗的期間，觀察豌豆苗的生長情形。	1. 豌豆苗種子 2. 咖啡渣 3. 辣椒液、大蒜液	3
第 (14) 週 -	小白 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	種植小白菜	1. 運用網際網路搜尋種植小白菜的技巧，解決栽種經驗不足的問題。 2. 規劃與執行小白菜的種植計畫，培養從栽種、	1. 會上網搜尋小白菜的相關資料並作筆記。 2. 能說出小白菜的栽種技巧。	1. 上網搜尋小白菜的介紹與栽種技巧：小白菜品種很多，全年可栽種，對環境適應性廣，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。	1. 小白菜種子 2. 咖啡渣、雞蛋殼 3. 辣椒液、大蒜液	3

第 (16) 週		度。		照顧到收成的負責態度。	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. 能觀察小白菜的生長情形並作筆記。	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. 於種植小白菜的期間，觀察小白菜的生長情形。		
第 (17) 週 - 第 (18) 週	豆苗炒杏鮑菇	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. 能參與體驗料理豆苗炒杏鮑菇的過程。 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)油炒杏鮑菇至八分熟(2)加入豌豆苗(3)翻炒至熟(4)加入適量的鹽調味。 3. 小組分工合作，將採收的豌豆苗洗淨，然後切段，將杏鮑菇切小塊備用。 4. 由教師油炒杏鮑菇至八分熟，再由學生放進切段的豌豆苗、翻炒至熟、加入鹽調味，然後關火，起鍋。 5. 細細品嚐親手栽種的杏鮑菇料理，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. 杏鮑菇、調味料	2
第 (19) 週 - 第 (20) 週	白菜蛋花湯	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、打蛋花。 4. 能參與體驗料理白菜蛋花湯的過程。 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)將切段的白菜放入沸騰的開水中(2)加入嚴、胡椒調味(3)將雞蛋打成蛋花加入湯裡(4)盛裝後淋上些許的香油。 3. 小組分工合作，將採收的小白菜洗淨，然後切段，將雞蛋打成蛋花備用。 4. 由教師煮沸開水，再由學生放進切段的小白菜、加入鹽和胡椒調味，再加入蛋花，然後關火，盛裝後再淋上些許的香油。 5. 細細品嚐親手栽種的小白菜料理，對食物感恩不浪費。	1. 卡式爐 2. 鍋具、餐具 3. 雞蛋、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。