嘉義縣 布新國小 111 學年度校訂課程教學內容規劃表-上學期

<table>
<tr><td>年級</td><td>二年級</td><td>年級課程
主題名稱</td><td colspan="2">布袋風華/海中牛奶-蚵</td><td>課程
設計者</td><td>吳玟錚</td><td>總節數
/學期
(上/下)</td><td>18/上學期</td></tr>
<tr><td>符合
彈性課
程類型</td><td colspan="8">■第一類 統整性探究課程 ■主題 □專題 □議題
□第二類 □社團課程 □技藝課程
□第四類 其他</td></tr>
<tr><td>學校
願景</td><td colspan="2">勇敢進取、藝文涵養、國際視野、
快樂學習、社會關懷</td><td>與學校願景呼
應之說明</td><td colspan="5">1. 透過體驗後，進行蚵貝的製作，培養學生的藝文涵養。
2. 透過探討家鄉產業--海產牛奶-蚵，是居民重要收入來源，也能增進學生對家鄉的社會關懷。
3. 透過探討家人的職業—養蚵，學習祖先勇敢進取的精神。</td></tr>
<tr><td>總綱
核心素
養</td><td colspan="2">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。
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。</td><td>課程
目標</td><td colspan="5">1. 能探索蚵的生長過程，樂於與人互動，並與團隊合作完成蚵貝藝術品。
2. 探索蚵的生長過程，體驗養蚵人家的辛勞及他們勤奮的精神。
3. 能具備音樂欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。</td></tr>
</table>

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(4)週	蚵的一生	語2-Ⅰ-2/說出所聽聞的內容。 生1-I-1/探索並分享對自己及相關人、事、物的感受與想法。 生 7-I-3/覺知他人的感受，體會他人的立場及學習體諒他人，並尊重和自己不同觀點的意見。	1. 家鄉的產業-蚵 2. 蚵的一生	1. 能說家鄉有哪些產業。 2. 說出蚵的營養 3. 探索蚵的成長過程 4. 能覺知每個人的感受不同，學會尊重和自己不同觀點的意見。	1. 能說出家鄉的產業-蚵 2. 能說出蚵的營養及對人體健康的幫助 3. 能正確排出蚵的一生圖卡	1. 認識家鄉的產業 2. 介紹所認知的海產牛奶-蚵 3. 討論蚵有哪些營養及對人體健康的幫助 4. 瞭解蚵的成長過程 5. 上台排出蚵的成長歷程圖卡	1. 蚵的圖片 2. 成長紀錄表	4
第(5)週－第(9)週	養蚵人家	語2-Ⅰ-2/說出所聽聞的內容。 語 2-Ⅰ-3/ 與他人交談時，能適當的提問、合宜回答並分享想法。 生 7-I-3/覺知他人的感受，體會他人的立場及學習體諒他人，並尊重和自己不同觀點的意見。	1. 養蚵人家的一天 2. 父母的工作 3. 感恩卡	1 能說出養蚵人家”工作的一天”。 2. 能對養蚵工作做適當的提問，並分享對養蚵辛勞工作的想法。 3. 能覺知養蚵人家的辛勞。 4. 能尊重長輩的工作並懂得感恩。	1. 能說出養蚵的過程及蚵的成長環境。 2. 能完成學習單 3. 完成感恩卡	1. 養蚵人家子弟說明家中長輩工作的情形 2. 養蚵家長介紹”工作的一天”。 3. 學生對養蚵工作的提問及表達對養蚵人家的感謝。 4. 認識父母的工作，並表達對父母的感謝。(學習單) 5. 感恩卡的製作	1. 蚵的甘苦談 2. 學習單 3. 感恩卡	5
第(10)週－第(13)週	青蚵嫂	語1-Ⅰ-2/能學習聆聽不同的媒材，說出內容。 語1-Ⅰ-3/能理解話語、詩歌故事的訊息，有適切表情跟肢體言。 語2-Ⅰ-2/說出所聽聞的內容。	1. 青蚵嫂的一天 2. 青蚵嫂的歌詞、青蚵嫂的歌曲	1. 說出青蚵嫂的樣貌及工作內容。 2. 能學習聆聽網路版的「青蚵嫂」的歌曲。 3. 能學會哼唱「青蚵嫂」。	1. 說出如何剖蚵。 2, 能出青蚵嫂的樣貌。 3. 能專心聆聽網路版的「青蚵嫂」的歌曲。 4. 能哼唱「青蚵嫂」。	1. 學生能與他人介紹自己剖蚵的經驗並分享想法。 2. 請家長介紹剖蚵工作及想法。 3. 學生對剖蚵工作的提問及對家長的感謝 4.「青蚵嫂」歌曲的教唱	1. 青蚵嫂的甘苦談 2. 青蚵嫂的歌詞、青蚵嫂的歌曲	4
第(14)週－第(18)週	小小廚師	語2-Ⅰ-2/說出所聽聞的內容。 語 2-Ⅰ-3/與他人交談時，能適當的提問、合宜回答並分享想法。 生 7-I-4/能為共同的目標訂定規則或方法，一起工作並完	1. 海鮮料理 2. 蚵的美味料理。 3. 完成蚵料理	1. 說出知道的海鮮料理 2. 分享曾吃過哪些蚵的美味料理。 3. 能和組員一起規畫如何完成一道蚵料理。 4. 體驗蚵料理的製作，並一	1. 說出海鮮料理 2. 介紹曾吃過哪些蚵的美味料理。 3. 說出蚵美食的料理方式。 4. 完成一道蚵的料理。	1. 說出海鮮料理 2. 說出海鮮料理有哪些烹調方式 3. 說出見過、吃過的蚵料理及烹調方式。 4. 完成一道蚵料理的烹調調查 5. 擬定蚵料理的規畫表	1. 海鮮料理的圖片。 2. 蚵的美味料理圖片。 3. 鮮蚵、調味料、烹調用具	5

		成任務。		起工作完成任務。		6. 完成一道蚵料理。 7. 品嚐饗宴	5. 學習單 2 張	
教材來源	□選用教材（　　）　　■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	■無 融入資訊科技教學內容 □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:■無** □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: ■無** □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)：** 1. 2.　　特教老師簽名： 普教老師簽名：吳玟錚							

*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。

學習單(一)

小記者採訪趣

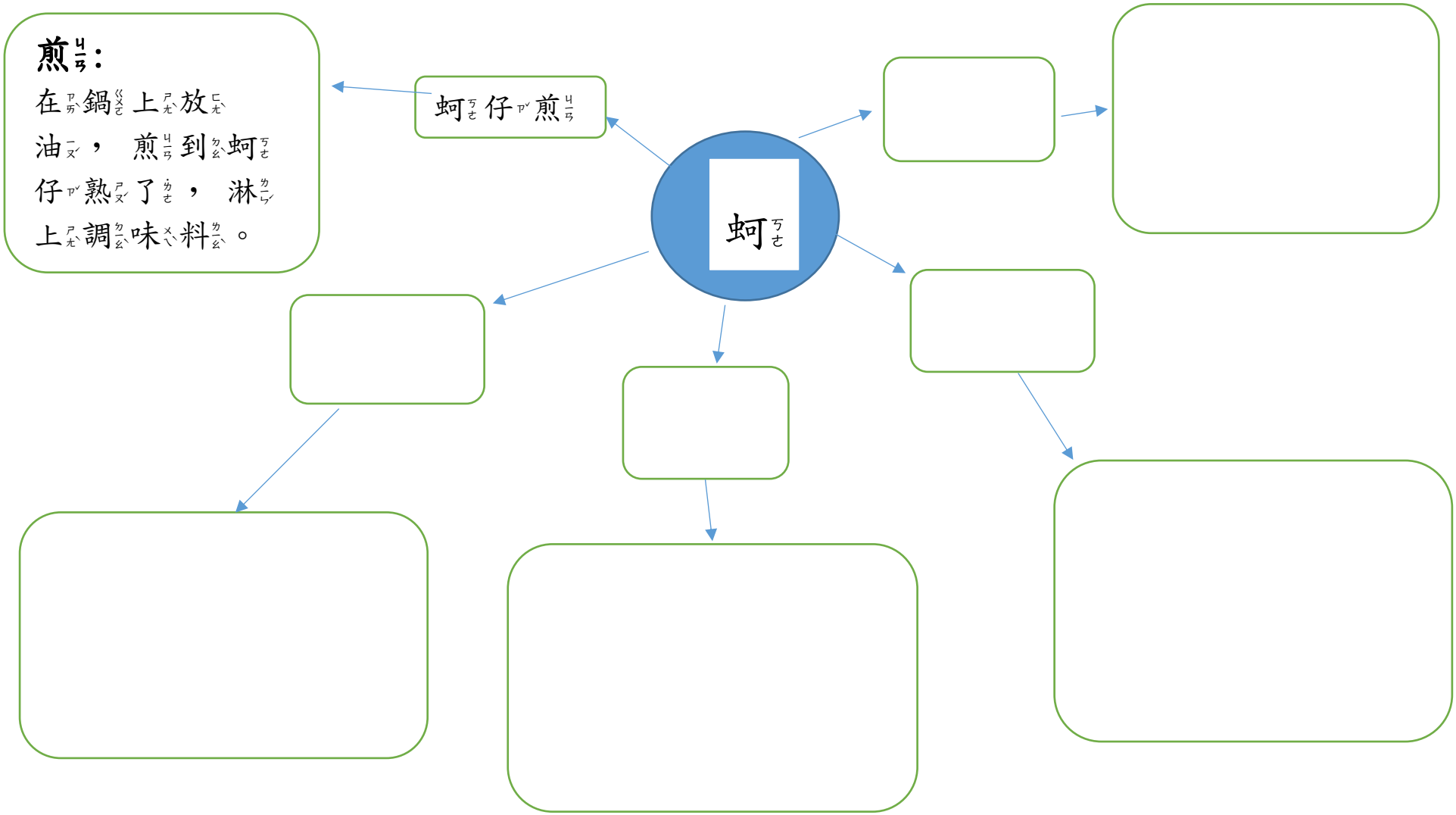
小朋友!家中長輩們為家庭、為你們努力工作，賺錢養家，每天早出晚歸，但你可曾了解長輩們的職業、工作內容? 現在請你擔任小記者，對長輩們的採訪，並完成下列表格。

家中長輩	職業	工作地點	工作內容	我想說的話

學習單(二)

飄香的海中牛奶

蚵--鮮嫩美味、營養又健康，小朋友!請你幫幫忙，一起來完成蚵料理的大搜查



學習單(三)

鮮蚵料理計畫

組別	第_____組
料理名稱	
食材	
烹調步驟	

工作分配					
烹調用具	採買	清洗	切菜	烹調	清洗用具

附件十一

嘉義縣 布新國小 111 學年度校訂課程教學內容規劃表-下學期

<table>
<tr><td>年級</td><td>二年級</td><td>年級課程
主題名稱</td><td colspan="2">布袋風華/神奇的鹽</td><td>課程
設計者</td><td>吳玟錚</td><td>總節數
/學期
(上/下)</td><td>18/下學期</td></tr>
<tr><td>符合
彈性課
程類型</td><td colspan="8">■第一類 統整性探究課程 ■主題 □專題 □議題
□第二類 □社團課程 □技藝課程
□第四類 其他</td></tr>
<tr><td>學校
願景</td><td colspan="2">勇敢進取、藝文涵養、國際視野、
快樂學習、社會關懷</td><td>與學校願景呼
應之說明</td><td colspan="5">1. 透過探討與體驗鹽的製作過程，培養快樂的學習氛圍。
2. 透過探索與體驗食物的醃漬過程，培養學生樂在學習。
3. 透過鹽的藝術作品欣賞，培養學生的藝文涵養。</td></tr>
<tr><td>總綱
核心素
養</td><td colspan="2">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。
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。</td><td>課程
目標</td><td colspan="5">1. 利用五感體驗鹽場的製作過程。
2. 瞭解鹽在生活中的應用及實作，並體驗與實踐了解日常生活問題。
2. 能培養出珍惜及保護固有文化資產的涵養。
3. 創意製作出鹽的藝術作品，能理解他人感受，樂於與人互動。</td></tr>
</table>

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(4)週	一日小鹽工	國 1-Ⅰ-2/能學習聆聽不同的媒材，說出聆聽的內容。 生 2-1-1/以感官和知覺探索生活中的人事物，覺察事物及環境的特性。	1.謝鹽祭影片 2.製鹽過程和體驗晒鹽辛勞	1.瞭解台灣的製鹽歷史及現況 2.瞭解謝鹽祭的意義 3.探索晒鹽過程	1.能說出謝鹽祭的意義。 2.排列製鹽過程。 3.個人上台發表晒鹽感受。	1.台灣製鹽的過往與現今,及認識謝鹽祭。 2.體驗製鹽的過程。 2-1 宣誓:對土地的敬愛 2-2 體驗:鹽工的辛勞過程 2-3 品嚐:鹽工茶 2-4 發表:體驗晒鹽的感受 2-5 介紹:能介紹各晒鹽場域	電腦、電視、粗鹽、細鹽、洲南鹽場、製鹽圖卡	4
第(5)週－第(7)週	妙用無窮	國 1-Ⅰ-2/能學習聆聽不同的媒材，說出聆聽的內容。 生 2-I-1/以感官和知覺探索生活中的人、事、 物，覺察事物及環境的特性。	1.鹽在生活的用處 2.鹽在生活中的重要性	1.瞭解鹽在生活中的應用及功用 2.覺察生活中哪些食品含有鹽的成份。 3.探究食物的保存方式有哪些。	1.完成鹽在生活中會應用在哪些地方(九宮格表) 2.以組為單位,完成鹽的功能”心智圖”。	1.探索生活中哪些地方會使用鹽? 2.鹽在使用上是基於哪些原因? 3.上台發表”鹽的功能心智圖”	電腦、電視、學習單 2 張	3
第(8)週－第(14)週	醃漬有物	國 1-Ⅰ-2/能學習聆聽不同的媒材，說出聆聽的內容。 生 2-I-1/以感官和知覺探索生活中的人、事、 物，覺察事物及環境的特性。	1.鹽使用在加工食品的方式	1.探索鹽在食品加工的使用方法。 2.了解醃漬的原理及體驗食物的醃漬。	1.完成醃漬食物調查表 2.擬定醃漬食物計畫 3.食物醃漬的實作 4.品嚐各組醃漬物品,並發表心得。 5.瞭解食物的保存方法及鹽的使用原則。	1.觀察生活中有哪些醃漬物品及製作方法?(醃漬食物調查表) 2.擬定醃漬食物計畫 3.食物醃漬的實作(比較鹽量不同及糖、鹽及醋的口感差異) 4.品嚐享宴	蘿蔔、刀、切菜板、鹽、糖、醋、秤、容器、碟子、筷子、電腦、電視、學習單 2 張	7
第(15)週－第(18)週	鹽田風情畫	5-I-1/覺知生活中 人、事、物的豐富面貌,建立初步的美感經驗。 4-I-1/利用各種生活的媒介與素材進行表現與創作,喚起豐富的想像力。 7-I-2/傾聽他人的 法，並嘗試用	1.鹽田風景創作	1.覺知鹽田風光的美 2.創作鹽田風光並思考創作理念 3.傾聽同學創作理念 4.能欣賞生活中美的事物。	1.能畫出鹽田風光。 2.能欣賞別人的作品。	1.鹽田風光圖片的賞析。 2.了解如何構圖、用色。 3.進行圖畫的創作。 4.創作賞析。	1.電腦、電視機、鹽田風光圖片。 2.彩繪用品、圖畫紙	4

		各種方法理解他人所表達的意見。						

教材來源	□選用教材（　　）　　■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	□無 融入資訊科技教學內容 ■有 融入資訊科技教學內容 共(　4　)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:■無　□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: ■無　□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)： 1. 2.　　特教老師簽名： 普教老師簽名：吳玟錚

*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。

學習單(一)

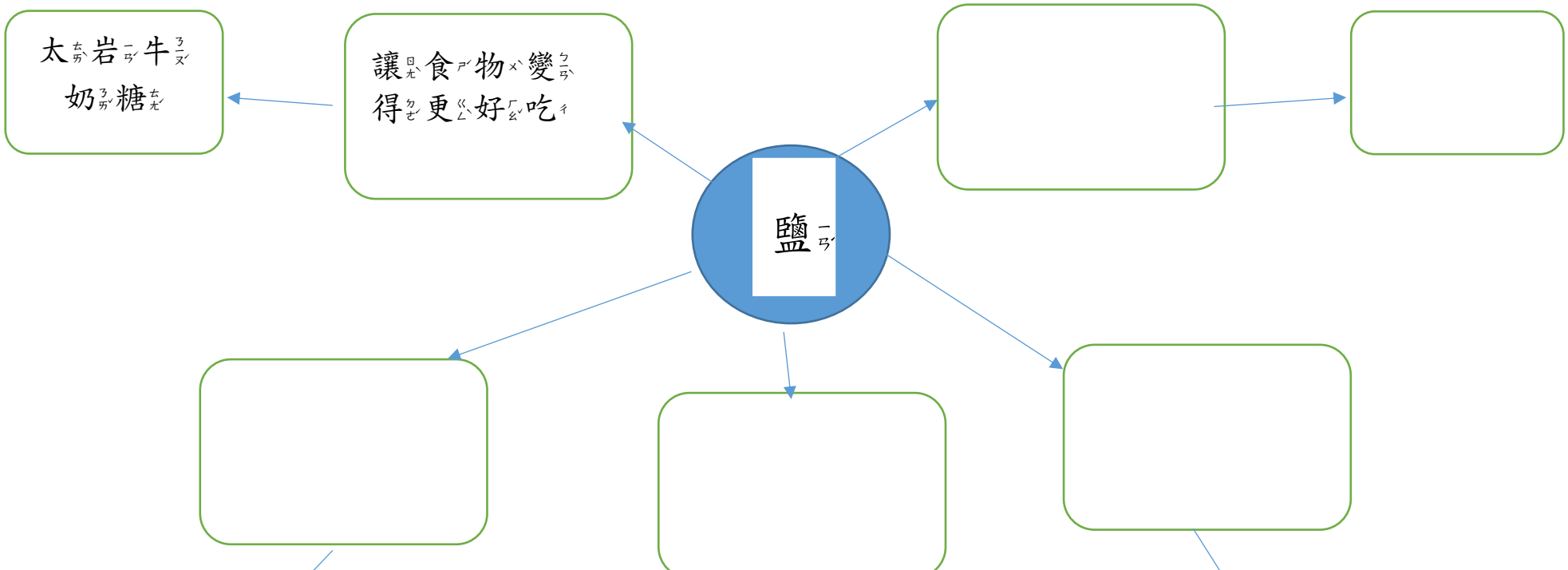
妙用無窮— 鹽

小朋友!動動腦，有哪些地方會使用鹽，讓我們的生活更加便利。 (九宮格表)

太岩牛奶糖		

學習單(二)

小朋友， 大家一起動動腦， 將所知道鹽的功能及使用在哪些地方寫下來。



學習單(三)

鹽漬有物調查表

小朋友， 有時為了延長食物的賞味期， 有時為了讓食物更加美味， 所以會在食物中加入一些調味料， 請你觀察家中有哪些醃漬物品及其製作方法， 並完成下列圖表?

食物名稱	加入的調味料	製作方法	保存期間
台式泡菜	鹽、 糖、 醋	將高麗菜洗乾淨， 瀝乾後加入適量鹽， 經過一個小時， 將高麗菜生出的水份倒掉， 加入糖、 醋拌勻， 兩個小時後即可食用。 食用時， 加入適量的香油或麻油， 會讓食物更美味。	冷藏一星期

學習單(四)

醃漬食物計畫

組別	第_____組
醃漬食物名稱	醃蘿蔔
調味料	白蘿蔔:1 公斤=1000 克、 鹽:_____克

製作方法	

工作分配					
採買	洗菜	刨白蘿蔔	切白蘿蔔	秤物品	醃漬操作