

嘉義縣 中林 國小 111 學年度校訂課程教學內容規劃表(表 12-4)

年級	六年級	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 type="checkbox"/> 第一類 統整性探究課程 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 第四類 其他 <input type="checkbox"/> 本土語文/臺灣手語/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input checked="" type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學						
學校 願景	健康、快樂、積極、創新		與學校願景呼應之說明	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	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-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。		課程 目標	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	2月分 季節性 蔬菜 (參考 蔬菜種 類：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 2 月分季節性蔬菜(參考蔬菜種類：茼蒿)	1. 運用網際網路搜尋種植 2 月分季節性蔬菜的技巧，解決栽種經驗不足的問題。 2. 規劃與執行 2 月分季節性蔬菜的種植計畫，培養從栽種、照顧到收成的負責態度。	1. 學生自主上網搜尋 2 月分季節性蔬菜的相關資料並作筆記。 2. 能自發性的討論 2 月分季節性蔬菜的栽種技巧。 3. 能主動安排栽種任務，主動學習栽種蔬菜。 4. 能自主性的完成澆水、除草、除蟲、疏苗等工作。	【學生自學】 1. 學生自主上網搜尋 2 月分季節性蔬菜的介紹與栽種技巧，需考量校園栽種環境，且播種後約 30 天可採收(參考蔬菜種類：茼蒿)。 【組內共學】 【組間互學】 2. 小組自發性的討論栽種技巧，將重點整理後上台發表。 【學生自學】 【教師導學】 3. 小組主動安排栽種任務，主動學習栽種蔬菜，在校園蔬菜區鬆土、播種。 【組內共學】 4. 小組自發性的學習分工合作，自主性的進行澆水、除草、除蟲、疏苗，直到收成。 【學生自學】	1. 2 月分季節性蔬菜種子 2. 咖啡渣、雞蛋殼 3. 辣椒液、大蒜液	3

					5. 能 自發性的 觀 2 月分季節性蔬菜的生長情形， 自主性的 研究。	5. 於種植 2 月分季節性蔬菜的期間， 自發性的 觀察 2 月分季節性蔬菜的生長情形， 自主性的 研究如何改良、精進。		
第(4)週 - 第(6)週	3 月分季節性蔬菜 (參考蔬菜種類：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 3 月分季節性蔬菜(參考蔬菜種類：菠菜)	1. 運用網際網路搜尋種植 3 月分季節性蔬菜的技巧，解決栽種經驗不足的問題。 2. 規劃與執行 3 月分季節性蔬菜的種植計畫，培養從栽種、照顧到收成的負責態度。	1. 學生自主 上網搜尋 3 月分季節性蔬菜的相關資料並作筆記。 2. 能 自發性的 討論 3 月分季節性蔬菜的栽種技巧。 3. 能 主動安排 栽種任務， 主動學習 栽種蔬菜。 4. 能 自主性的 完成澆水、除草、除蟲、疏苗等工作。 5. 能 自發性的 觀 3 月分季節性蔬菜的生長情形， 自主性的 研究。	【學生自學】 1. 學生自主 上網搜尋 3 月分季節性蔬菜的介紹與栽種技巧，需考量校園栽種環境，且播種後約 30 天可採收(參考蔬菜種類：菠菜)。 【組內共學】【組間互學】 2. 小組 自發性的 討論栽種技巧，將重點整理後上台發表。 【學生自學】【教師導學】 3. 小組 主動安排 栽種任務， 主動學習 栽種蔬菜，在校園蔬菜區鬆土、播種。 【組內共學】 4. 小組 自發性的 學習分工合作， 自主性的 進行澆水、除草、除蟲、疏苗，直到收成。 【學生自學】 5. 於種植 3 月分季節性蔬菜的期間， 自發性的 觀察 3 月分季節性蔬菜的生長情形， 自主性的 研究如何改良、精進。	1. 3 月分季節性蔬菜種子 2. 咖啡渣、天然石灰肥 3. 辣椒液、大蒜液	3
第(7)週 - 第(8)週	2 月分季節性蔬菜料理(參考料理：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 自發性的 遵守刀具、爐具的安全規定。 2. 能 學生自主性的 研究料理的方法與步驟。 3. 能 自發性的 分工合作， 主動學習 進行洗菜、切菜。 4. 能 自發性的 學習體驗料理 2 月分季節性蔬菜的過程。 5. 能 自主性的 感恩食物，均衡飲食，不浪費食材。 6. 能 自發性的 參與討論發表， 自主性的 表達對食物的感恩、食安的重視、友善耕耘的認同。	【教師導學】 1. 教師說明使用刀具、爐具的安全規定。 【學生自學】【教師導學】 2. 學生自主性的 研究料理的方法與步驟，過程中需與教師討論、確實可行。(參考料理：(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。) 【組內共學】 3. 小組 自發性的 學習分工合作， 主動學習 將採收的 2 月分季節性蔬菜洗淨，然後切段。 【學生自學】 4. 學生自發性的 學習料理 2 月分季節性蔬菜， 自主行動 體驗料理的過程。 5. 學生自主性的 細細品嚐親手栽種的 2 月分季節性蔬菜料理，對食物感恩不浪費。 【組內共學】【組間互學】 6. 小組 自發性的 討論體驗了食材從土地到餐桌完整過程的收穫與心得， 自主行動 上台發表。	1. 卡式爐 2. 鍋具、餐具 3. 調味料	2
第(9)週 -	3 月分季節性蔬菜料理(參	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	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	1. 能 自發性的 遵守刀具、爐具的安全規定。	【教師導學】 1. 教師說明使用刀具、爐具的安全規定。 【學生自學】【教師導學】	1. 卡式爐 2. 鍋具、餐具 3. 調味料	2

<p>第 (10) 週</p>	<p>考料理：涼拌芝麻醬菠菜)</p>	<p>球議題的關懷。</p>		<p>的關懷。</p>	<p>2. 能學生自主性的研究料理的方法與步驟。</p> <p>3. 能自發性的分工合作，主動學習進行洗菜、切菜。</p> <p>4. 能自發性的學習體驗料理 3 月分季節性蔬菜的過程。</p> <p>5. 能自主性的感恩食物，均衡飲食，不浪費食材。</p> <p>6. 能自發性的參與討論發表，自主性的表達對食物的感恩、食安的重視、友善耕耘的認同。</p>	<p>2. 學生自主性的研究料理的方法與步驟，過程中需與教師討論、確實可行。(參考料理：(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。)</p> <p>【組內共學】</p> <p>3. 小組自發性的學習分工合作，主動學習將採收的 3 月分季節性蔬菜洗淨，然後切段。</p> <p>【學生自學】</p> <p>4. 學生自發性的學習料理 3 月分季節性蔬菜，自主行動體驗料理的過程。</p> <p>5. 學生自主性的細細品嚐親手栽種的 3 月分季節性蔬菜料理，對食物感恩不浪費。</p> <p>【組內共學】【組間互學】</p> <p>6. 小組自發性的討論體驗了食材從土地到餐桌完整過程的收穫與心得，自主行動上台發表。</p>		
<p>第 (11) 週 - 第 (13) 週</p>	<p>4 月分季節性蔬菜 (參考蔬菜種類：豌豆苗)</p>	<p>資議 t-III-2 運用資訊科技解決生活中的問題。</p> <p>綜合 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</p>	<p>種植 4 月分季節性蔬菜(參考蔬菜種類：豌豆苗)</p>	<p>1. 運用網際網路搜尋種植 4 月分季節性蔬菜的技巧，解決栽種經驗不足的問題。</p> <p>2. 規劃與執行 4 月分季節性蔬菜的種植計畫，培養從栽種、照顧到收成的負責態度。</p>	<p>1. 學生自主上網搜尋 4 月分季節性蔬菜的相關資料並作筆記。</p> <p>2. 能自發性的討論 4 月分季節性蔬菜的栽種技巧。</p> <p>3. 能主動安排栽種任務，主動學習栽種蔬菜。</p> <p>4. 能自主性的完成澆水、除草、除蟲、疏苗等工作。</p> <p>5. 能自發性的觀 4 月分季節性蔬菜的生長情形，自主性的研究。</p>	<p>【學生自學】</p> <p>1. 學生自主上網搜尋 4 月分季節性蔬菜的介紹與栽種技巧，需考量校園栽種環境，且播種後約 30 天可採收(參考蔬菜種類：豌豆苗)。</p> <p>【組內共學】【組間互學】</p> <p>2. 小組自發性的討論栽種技巧，將重點整理後上台發表。</p> <p>【學生自學】【教師導學】</p> <p>3. 小組主動安排栽種任務，主動學習栽種蔬菜，在校園蔬菜區鬆土、播種。</p> <p>【組內共學】</p> <p>4. 小組自發性的學習分工合作，自主性的進行澆水、除草、除蟲、疏苗，直到收成。</p> <p>【學生自學】</p> <p>5. 於種植 4 月分季節性蔬菜的期間，自發性的觀察 4 月分季節性蔬菜的生長情形，自主性的研究如何改良、精進。</p>	<p>1. 4 月分季節性蔬菜種子</p> <p>2. 咖啡渣</p> <p>3. 辣椒液、大蒜液</p>	<p>3</p>
<p>第 (14) 週 - 第 (16) 週</p>	<p>5 月分季節性蔬菜 (參考蔬菜種類：小白菜)</p>	<p>資議 t-III-2 運用資訊科技解決生活中的問題。</p> <p>綜合 1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。</p>	<p>種植 5 月分季節性蔬菜(參考蔬菜種類：小白菜)</p>	<p>1. 運用網際網路搜尋種植 5 月分季節性蔬菜的技巧，解決栽種經驗不足的問題。</p> <p>2. 規劃與執行 5 月分季節性蔬菜的種植計畫，培養從栽種、照顧到收成的負責態度。</p>	<p>1. 學生自主上網搜尋 5 月分季節性蔬菜的相關資料並作筆記。</p> <p>2. 能自發性的討論 5 月分季節性蔬菜的栽種技巧。</p>	<p>【學生自學】</p> <p>1. 學生自主上網搜尋 5 月分季節性蔬菜的介紹與栽種技巧，需考量校園栽種環境，且播種後約 30 天可採收(參考蔬菜種類：小白菜)。</p> <p>【組內共學】【組間互學】</p> <p>2. 小組自發性的討論栽種技巧，將重點整理後上台發表。</p> <p>【學生自學】【教師導學】</p>	<p>1. 5 月分季節性蔬菜種子</p> <p>2. 咖啡渣、雞蛋殼</p> <p>3. 辣椒液、大蒜液</p>	<p>3</p>

					<p>3. 能主動安排栽種任務，主動學習栽種蔬菜。</p> <p>4. 能自主性的完成澆水、除草、除蟲、疏苗等工作。</p> <p>5. 能自發性的觀 5 月分季節性蔬菜的生長情形，自主性的研究。</p>	<p>3. 小組主動安排栽種任務，主動學習栽種蔬菜，在校園蔬菜區鬆土、播種。 【組內共學】</p> <p>4. 小組自發性的學習分工合作，自主性的進行澆水、除草、除蟲、疏苗，直到收成。 【學生自學】</p> <p>5. 於種植 5 月分季節性蔬菜的期間，自發性的觀察 5 月分季節性蔬菜的生長情形，自主性的研究如何改良、精進。</p>		
<p>第 (17) 週 - 第 (18) 週</p>	<p>4 月分季節性蔬菜料理(參考料理：豆苗炒杏鮑菇)</p>	<p>健康與體育 2b-III-2 願意培養健康促進的生活型態。</p> <p>社會 2a-III-2 表達對在地與全球議題的關懷。</p>	<p>品嚐栽種成果</p> <p>對食物感恩</p>	<p>1. 願意培養均衡飲食、細細品嚐栽種成果的生活型態。</p> <p>2. 表達對食物感恩與食安議題的關懷。</p>	<p>1. 能自發性的遵守刀具、爐具的安全規定。</p> <p>2. 能學生自主性的研究料理的方法與步驟。</p> <p>3. 能自發性的分工合作，主動學習進行洗菜、切菜。</p> <p>4. 能自發性的學習體驗料理 4 月分季節性蔬菜的過程。</p> <p>5. 能自主性的感恩食物，均衡飲食，不浪費食材。</p> <p>6. 能自發性的參與討論發表，自主性的表達對食物的感恩、食安的重視、友善耕耘的認同。</p>	<p>【教師導學】</p> <p>1. 教師說明使用刀具、爐具的安全規定。 【學生自學】【教師導學】</p> <p>2. 學生自主性的研究料理的方法與步驟，過程中需與教師討論、確實可行。(參考料理：(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。) 【組內共學】</p> <p>3. 小組自發性的學習分工合作，主動學習將採收的 4 月分季節性蔬菜洗淨，然後切段。 【學生自學】</p> <p>4. 學生自發性的學習料理 4 月分季節性蔬菜，自主行動體驗料理的過程。</p> <p>5. 學生自主性的細細品嚐親手栽種的 4 月分季節性蔬菜料理，對食物感恩不浪費。 【組內共學】【組間互學】</p> <p>6. 小組自發性的討論體驗了食材從土地到餐桌完整過程的收穫與心得，自主行動上台發表。</p>	<p>1. 卡式爐</p> <p>2. 鍋具、餐具</p> <p>3. 調味料</p>	2
<p>第 (19) 週 - 第 (20) 週</p>	<p>5 月分季節性蔬菜料理(參考料理：白菜蛋花湯)</p>	<p>健康與體育 2b-III-2 願意培養健康促進的生活型態。</p> <p>社會 2a-III-2 表達對在地與全球議題的關懷。</p>	<p>品嚐栽種成果</p> <p>對食物感恩</p>	<p>1. 願意培養均衡飲食、細細品嚐栽種成果的生活型態。</p> <p>2. 表達對食物感恩與食安議題的關懷。</p>	<p>1. 能自發性的遵守刀具、爐具的安全規定。</p> <p>2. 能學生自主性的研究料理的方法與步驟。</p> <p>3. 能自發性的分工合作，主動學習進行洗菜、切菜。</p> <p>4. 能自發性的學習體驗料理 5 月分季節性蔬菜的過程。</p>	<p>【教師導學】</p> <p>1. 教師說明使用刀具、爐具的安全規定。 【學生自學】【教師導學】</p> <p>2. 學生自主性的研究料理的方法與步驟，過程中需與教師討論、確實可行。(參考料理：(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。) 【組內共學】</p> <p>3. 小組自發性的學習分工合作，主動學習將採收的 5 月分季節性蔬菜洗淨，然後切段。 【學生自學】</p> <p>4. 學生自發性的學習料理 5 月分季節性蔬菜，自主行動體驗料理的過程。</p>	<p>1. 卡式爐</p> <p>2. 鍋具、餐具</p> <p>3. 調味料</p>	2

					5. 能自主性的感恩食物，均衡飲食，不浪費食材。	5. 學生自主性的細細品嚐親手栽種的 5 月分季節性蔬菜料理，對食物感恩不浪費。 【組內共學】【組間互學】		
					6. 能自發性的參與討論發表，自主性的表達對食物的感恩、食安的重視、友善耕耘的認同。	6. 小組自發性的討論體驗了食材從土地到餐桌完整過程的收穫與心得，自主行動上台發表。		
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	<p>※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)</p> <p>※資賦優異學生：<input type="checkbox"/>無 <input checked="" type="checkbox"/>有- (一般智能資優優異 1 人)</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p>1. 教師可提供問題導向之任務請學生完成，在查詢資料時可提供資優學生可探究之問題或相關議題資訊，鼓勵學生提出問題及觀點，給予學習表現超前之資優生進階學習挑戰。</p> <p>2. 教師可鼓勵資優生基於課堂之學習內容進行較複雜形式之成果，例如將資料查詢結果統整為簡單的主題報告進行口頭發表。</p> <p style="text-align: right;">特教老師簽名：陳虹亘 普教老師簽名：郭明水</p>							

***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。