

嘉義縣東石鄉塭港國小 113 學年度校訂課程教學內容規劃表(表 11-3) (上/下學期, 各一份。若為同一個課程主題則可合為一份)

年級	二年級	年級課程主題名稱	在地健康好滋味	課程設計者	林秀琴	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 *是否融入 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 均未融入 <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 <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 type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學						
學校願景	品格、健康、接國際 樂學、科技、好美麗	與學校願景呼應之說明	1. 了解 <b>健康</b> 環境才能產出 <b>健康</b> 食物，吃出健康。 2. 從健康食材料理出 <b>創意富美感</b> 佳餚。 3. 健康環境、健康食材， <b>創意美食</b> ，營造出 <b>好美麗</b> 的生活。				
總綱核心素養	E-A3 具備 <b>擬訂</b> 計畫與 <b>實作</b> 的能力，並以 <b>創新</b> 思考方式， <b>因應</b> 日常生活情境。 E-B3 具備 <b>藝術</b> 創作與欣賞的基本素養， <b>促進</b> 多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。 E-C1 具備個人生活道德的知識與是非判斷的能力， <b>理解</b> 並 <b>遵守</b> 社會道德規範， <b>培養</b> 公民意識， <b>關懷</b> 生態環境。		課程目標	1. 具備 <b>擬訂</b> 計畫能力，根據計畫認識食物的營養，進行 <b>料理實作</b> ，知道從實作過程中了解環境對食物的影響，並以 <b>創新</b> 思考方式友善對待環境， <b>因應</b> 生活環境成就家鄉的健康特產。 2. <b>具備</b> 藝術創作精神，將食材料理當成藝術創作，運用多元感官體驗並欣賞料理具備色香味等多元美感。 3. 具備個人道德知識與是非判斷，從小建立健康飲食從日常生活落實，能 <b>理解</b> 並 <b>遵守</b> 道德規範，從愛護海洋、養出健康有機蚵，到美味蚵料理的課程活動中 <b>培養</b> 公民意識，並 <b>關懷</b> 生態環境。			

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)	學習活動(教學活動)	教學資源	節數
(1)週 - 第(4)週	健康飲食我知道(4)	<b>健康</b> 1a-I-1 <b>認識</b> 基本的健康常識。 2b-I-1 <b>接受</b> 健康的生活規範。 4a-I-1 能於引導下， <b>使用</b> 適切的 <b>健康</b> 資訊、產品與服務。 2a-I-1 <b>發覺</b> 影響 <b>健康</b> 的生活態度與行為。 <b>語文</b> 2-I-1 以正確發音流利地 <b>說出</b> 語意完整的話。	1. <b>健康</b> 知識。 2. <b>健康</b> 食物	1. 能從影片中 <b>認識</b> 基本的 <b>健康</b> 知識。 2. 能在引導下， <b>使用</b> 適切的 <b>健康</b> 資訊、產品與服務並從中了解並 <b>接受</b> 健康生活規範。 3. 能找出圖片中找出 <b>健康</b> 與 <b>不健康</b> 食物，進而 <b>發覺</b> 飲食行為與生活態度對健康的影響。 4. 能使用流利與據 <b>正確</b> 說出飲食行為與生活態度對健康的影響。	1. 從影片中了解 <b>健康</b> 基本常識。(知識應用)。 2. 分組討論影片訊息，從影片提取訊息，發覺影響 <b>健康</b> 的生活態度與行為，並進行分享活動。(分享合作) 3. 小組合作將圖片分類( <b>健康</b> 食物與 <b>不健康</b> 食物)並上台分享。(分組合作) 4. 完成 <b>健康</b> 知識學習單並進行分享。(分享表達)	<b>活動一：健康與我(2)</b> 1. 教師選取網路影片播放，學生觀賞。 2. 學生發表從影片中看到的訊息。 3. 小組討論並進行分享。 4. 教師綜合學生提出訊息歸納整理。 5. 完成學習單小組再進行討論，派享。 6. 老師歸納總結。 <b>活動二：健康飲食身體壯(2)</b> 1. 老師播放一些圖片，讓學生觀察，並分類。 2. 學生分享圖片的訊息。 3. 小組討論並依照規則進行分享活動。 4. 教師綜合學生提出訊息歸納整理。 5. 完成學習單，進行小組討論，再上台分享。 6. 老師歸納總結。	<a href="https://www.youtube.com/results?sp=mAEB&amp;search_query=%E6%B4%97%E8%85%8E">https://www.youtube.com/results?sp=mAEB&amp;search_query=%E6%B4%97%E8%85%8E</a> 學習單 食物和食品圖卡 學習單	4

<p>第(5)週 - 第(8)週</p>	<p>認識有機飲食(4)</p>	<p><b>健體</b> 2a-I-2 感受健康問題對自己的威脅性。 <b>生活</b> 2-I-2 觀察生活中人、事務的變化，覺知變化的可能因素。 <b>語文</b> 2-I-2 說出所聽聞的內容。</p>	<p>1. 健康重要性。 2. 有機飲食</p>	<p>1. 能說出兩段影片呈現的<b>感受</b>與<b>健康</b>的重要性。 2. 能<b>觀察</b>並<b>覺知</b>生活中人事物的變化與<b>有機飲食</b>具有關聯。 3. 能進行小組討論，共同完成學習單，並分享各組討論出<b>有機飲食</b>的要件。</p>	<p>1. 小組討論說出兩段影片的差異點(至少三項)，並說出與健康的關聯性。(分組合作) 2. 小組討論有機飲食具備要件(至少三項)，共同完成有機飲食學習單，並上台分享。(知識應用)(分享表達)</p>	<p><b>活動一：有機與環保(1)</b> 1. 老師播放兩段影片。 2. 小組討論並分享兩段影片的差異。 3. 師生共同歸納出有機飲食與環保的重要性。 <b>活動二：生活中的有機飲食(3)</b> 1. 承上節進行小組討論完成學習單。 2. 老師播放兩段影片，讓學生分辨其中差異。 3. 老師提問:只有烹煮過程避免過多人工調味就是有機嗎? 4. 老師提問:環境有機是不是也是有機飲食的一環? 5. 師生共同歸納整理出有機飲食的要素。 6. 完成學習單，並依照共同規定上台分享。 7. 對各組分享成果老師綜合歸納整。</p>	<p>YOUTUBE 影片學習單</p>	<p>4</p>
<p>第(9)週 - 第(11)週</p>	<p>塭港有機蚵(3)</p>	<p><b>生活</b> 5-I-4 對生活周遭人、事、物的美有所感動，願意主動關心與親近。 6-I-4 關懷生活中的人、事、物，願意提供協助與服務。 3-I-3 體會學習的樂趣和成就，主動學習新的事物。 <b>語文</b> 2-I-3 與他人交談時，能適當提問、合宜的回答，並分享想法。</p>	<p>1. 塭港自然人文型態 2. 塭港養蚵地點 3. 蚵料理的烹煮方式</p>	<p>1. 觀察塭港自然與人文型態，說出它們的美，且願意關懷與親近。 2. 關懷社區人事物知道塭港最具代表性特產是蚵及養蚵地點。 3. 體會學習樂趣與成就，了解無污染的海域才能養出健康有機蚵，並能關懷生活中的人事物，從生活中實踐，並主動學習新的事物。 4. 小組討論出一道家人烹煮蚵料理添加的食材，判斷料理是否為有機蚵料理，並主動學習創意有機蚵料理。 5. 分享過程中，能大方分享自己的想法，也能回答別人的提問。對於他人的分享也能適切的提問。</p>	<p>1. 小組討論塭港之美(至少三項)，並指派代表分享蚵與塭港之美與美所帶給自己的感動。(分組合作)(反思活動) 2. 關懷生活中的人、事、物，小組討論並分享養蚵地點，共同完成畫養蚵環境學習單。(分組合作)(具體作品) 3. 小組討論一道家人常煮蚵料理，該料理的烹煮方式與過程，並判斷此料理是否為有機料理，依規則指派組員上台分享。(知識應用)(分享表達) 4. 畫出我的料理學習單，呈現自我創意新的有機料理料理之美，再進行小組討論，進行分享。(分享表達)</p>	<p><b>活動一：塭港特產(1)</b> 1. 老師提問:塭港的居住型態? 2. 老師提問家人的主要工作型態? 3. 學生回答塭港是漁村型態，漁產是特產，最有特色是蚵。 4. 小組討論完成學習單，依照規則進行分享。 5. 老師歸納總結。 <b>活動二：有機蚵與我(2)</b> 1. 老師提問:家人的蚵養愛甚麼地方?(回家詢問家長) 2. 家人養蚵的地方有沒汙染? 3. 小組討論畫一張家人養蚵的環境學習單，並進行分享。 4. 老師提問:家人如何烹煮蚵?添加哪些食材?食材來源?(回家詢問家長) 5. 小組討論完成一張學習單，並依規則進行分享。</p>	<p>蚵與塭港的學習單  養蚵環境學習單 我的料理學習單</p>	<p>3</p>
<p>第(12)週 - 第(15)週</p>	<p>創意有機蚵料理(4)</p>	<p><b>生活</b> 2-I-2 觀察生活中人、事物的變化，覺知變化可能的因素。 7-I-4 能為共同的目標訂定規則或方法，一起工作並完成任務。 6-I-2 體會自己份內該做的事，扮演好自己的角色，並身體力行。 3-I-1 願意參與各種學習活動，表現好奇與求知探究之</p>	<p>1. 認識蚵料理 2. 有機蚵料理 3. 蚵饗宴</p>	<p>1. 小組討論有機蚵料理應具備要素，並從影片訊息與生活經驗結合，覺知生活中的變化因素，都可能對有機料理產生不同的影響。 2. 小組討論能協調出願意帶蚵料理來分享的人，各組員間也能參與分工完成各自任務，扮演好自己角色，身體力行，達成共同目標。</p>	<p>1. 能為蚵美食料理分享活動這個共同目標，依規則討論，並決定小組每人工作內容，一起完成任務。(分組合作) 2. 小組討論後回答影片中料理判斷是否有機料理?符合哪些健康常識?並覺知名生活中人事物的變化，會對有機健康飲</p>	<p><b>活動一：大家一起來嘗鮮(2)</b> 1. 老師播放幾道常見蚵料理烹煮影片 2. 請小組討論影片中那些情形不能說是有機蚵料理。 3. 小組討論並進行分享。 4. 小組討論協調一組員下次帶一道料理，並進行分享，避免料理重複。 5. 老師歸納總結。 <b>活動一：小小美食家(2)</b> 1. 先說明蚵料理完成步驟</p>	<p>蚵料理影片 <a href="https://www.youtube.com/results?search_query=%E8%9A%B5%E6%96%99%E7%90%86">https://www.youtube.com/results?search_query=%E8%9A%B5%E6%96%99%E7%90%86</a> 學習單  小小美食家學習單</p>	<p>4</p>

		<p>心。</p> <p><b>健體</b></p> <p>1a-I-1 認識基本的健康常識。</p> <p>2b-I-2 願意養成個人健康習慣。</p>		<p>3. 小組分享蚵饗宴過程中能認識有機飲食的健康常識，並願意養成健康飲食的好習慣。</p>	<p>食造成變化，並進行分享。</p> <p>(知識應用)(分享表達)</p> <p>3. 品嚐美食是否能遵守用餐禮儀及個人健康習慣。(實踐行動)</p>	<p>2. 小組討論，各組的蚵料理是否為有機料理?</p> <p>3. 大家一起來品嚐</p> <p>4. 小組討論並完成學習單，在進行分享。</p> <p>5. 老師總結</p>		
<p>第(16)週 - 第(20)週</p>	<p>蚵保鮮常識(5)</p>	<p><b>生活</b></p> <p>6-I-5 察覺人與環境的依存關係，進而珍惜資源，愛護環境、尊重生命。</p> <p>7-I-4 能為共同的目標訂定規則或方法，一起工作並完成任務。</p> <p><b>語文</b></p> <p>1-I-1 養成專心聆聽的習慣，尊重對方的發言。</p> <p>2-I-3 與他人交談時，能適當提問、合宜的回答，並分享想法並分享想法。</p>	<p>1. 食物保存方式</p> <p>2. 食物保鮮與健康</p> <p>3. 新鮮蚵與料理過的蚵保鮮</p>	<p>1. 能說出 3-5 項現代人和古代人，處理吃不完食物的方法，察覺人與環境的依存關係。</p> <p>2. 能說出食物保鮮與健康的關係，並懂得珍惜資源、愛護環境與尊重生命。</p> <p>3 小組討論 3-5 項蚵的保鮮方式，一起工作並共同完成任務，依照規定方式指派組員上台分享，為共同目標達成任務。。</p>	<p>1. 小組討論保存食物的方法(至少三項)，了解食物和人的依存關係，懂得珍惜資源，愛護環境。(知識應用)</p> <p>2. 小組討論食物保鮮方式，分工完成任務，分享成果。(分享表達)</p>	<p>活動一：保鮮與健康(3)</p> <p>1. 老師提問:食物太多吃不完怎麼辦?</p> <p>2. 學生討論回答</p> <p>3. 老師播放影片:古時候的人，和現在的人處理方式</p> <p>4. 老師提問:家人如何處理吃不完的食物</p> <p>5. 小組討論回答成學習單，並進行分享。</p> <p>6. 老師提問:煮過的食物如果沒吃完，如何處理?</p> <p>7. 食物的保鮮與健康的關係</p> <p>8. 在地特產-蚵，如何保鮮?(新鮮蚵與料理蚵)</p> <p>9. 小組根據經驗討論後進行分享活動。</p> <p>10. 回家和家人討論，下節課再和同學分享。</p> <p>活動二：畫話我的撇步(2)</p> <p>1. 學生分享和家人討論的保鮮方式。</p> <p>2. 老師把上網查詢到的資訊提供給學生。</p> <p>3. 小組討論歸納可行的保鮮方式，並進行分享。</p> <p>4. 小組討論共同完成-畫出我的保鮮撇步學習單，並進行分享。</p> <p>老師總結:不管任何保鮮方式都不能放太久，應該養成珍愛食物的好習慣，避免浪費。</p>	<p>食物保存</p> <p><a href="https://www.youtube.com/results?search_query=%E9%A3%9F%E7%89%A9%E4%BF%9D%E5%AD%98">https://www.youtube.com/results?search_query=%E9%A3%9F%E7%89%A9%E4%BF%9D%E5%AD%98</a></p> <p>保鮮小撇步學習單</p>	5
教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教材 ( ) <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 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	<p>※身心障礙類學生： 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： 無 <input type="checkbox"/>有-(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)</p>							

※課程調整建議(特教老師填寫)：

1.

2.

特教老師簽名：

林秀琴

普教老師簽名：

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。