

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)

年級	三年級	年級課程主題名稱	讓蚵穿得更漂亮	課程設計者	李苡溱	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 type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input 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、好美力	與學校願景呼應之說明	透過對塭港在地蚵產業的認識與了解，加上對生鮮產品的正確保存，利用科技來增加產量及產品質升級，創造商機，透過網路接國際放眼天下。				
總綱核心素養	E-A1 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 具備擬訂計畫與實作的能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。 E-C1 具備個人生活道德的知識與是非判斷的能力，理解並遵守社會道德規範，培養公民意識，關懷生態環境。	課程目標	1. 具備認識在地蚵產業的能力，理解在地蚵產業具有生鮮的獨特性，並需要重視保存條件與期限。 2. 了解在地蚵產業與在地環境息息相關，可以適時推展宣傳，在包裝上加上生態環境創新設計，培養全球公民意識。跳脫國家的格局，把自己當做世界公民，體認世界上的人們皆平等。人人互相尊重、包容，也要愛護和關懷地球的生態環境。 3. 在地蚵產業體驗，並將體驗活動設計在包裝上，增加產品的行銷魅力。				

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(5)週	生鮮食品的保存	<p>語文 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>語文 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。</p> <p>綜合 2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。</p> <p>健康與體育 4a-II-1 能於日常生活中，運用健康資訊、產品與服務。</p> <p>自然 tr-II-1 能知道觀察、記錄所得自然現象的結果是有其原因的，並依據習得的知識，說明自己的想法。</p> <p>資訊科技</p>	生鮮食品 食品添加物	<ol style="list-style-type: none"> 分組合作體驗並觀察過從牡蠣生鮮食品採收、剝殼到廚房下鍋前的清洗過程。 聆聽後表達生鮮食品需經過前處理過程，包括：清洗、篩選去除不良品。 生鮮食品需經過前處理過程，包括：清洗、篩選去除不良品。 聆聽後表達生鮮食品的保存須利用低溫冷藏、冷凍或冰塊降溫，有方法上的區別。 生鮮食品的保存須利用低溫冷藏、冷凍或冰塊降溫，有方法上的區別。 分組實作，比較水與生鮮食物冷藏與冷凍的差異，以溫度計測量，並從外觀判斷與內部感受。 觀察生鮮食品透過不同的低溫保存方法實驗，記錄保存日期與品 	<ol style="list-style-type: none"> 能觀察過從牡蠣採收、剝殼到廚房下鍋前的清洗過程。(實踐行動) 能分組討論與報告過程給全班聽。分組合作 能聆聽並說出生鮮食品需經過前處理過程，包括：清洗、篩選去除不良品。(分享表達) 能理解生鮮食品需經過前處理過程，包括：清洗、篩選去除不良品。(知識應用) 能聆聽並說出生鮮食品的保存須利用低溫冷藏、冷凍或冰塊降溫，有方法上的區別。 能理解生鮮食品的保存須利用低溫冷藏、冷凍或冰塊降溫，有方法上的區別。(知識應用) 能分組實作，比較水與食物冷藏與冷凍的差異，以溫度計測量，並從外觀判斷與內部感受。(具體作品) 能觀察並說出透過不同的低溫保存方法實 	<ol style="list-style-type: none"> 小朋友你有觀察過從牡蠣採收、剝殼到廚房下鍋前的清洗過程嗎？和學生生活脈絡連結 分組討論後，再報告給全班聽。有合作討論 透過分組活動從牡蠣採收、剝殼到廚房下鍋前的清洗過程。 透過自編教材介紹，生鮮食品需經過前處理過程，包括：清洗、篩選去除不良品。 分組合作體驗，學校準備六分之一籃的牡蠣，分組進行清洗，另外備好一斤剝好的鮮蚶，分組進行清洗，完成後各組互相觀賞清潔程度。有學習方法或策略 透過線上影片輔助與自編教材介紹，生鮮食品的保存須利用低溫冷藏、冷凍或冰塊降溫，有方法上的區別。 分組實作，比較水與生鮮食物冷藏與冷凍的差異，以溫度計測量，並從外觀判斷與內部感受。有體驗 分組學習各種食材保存方法，透過不同的低溫保存方法實驗，來觀察記錄保存日期與品 	<ol style="list-style-type: none"> 記錄表 低溫貯藏櫃 食品添加物 沖洗台 牡蠣六分之一籃 鮮蚶半斤 https://www.youtube.com/watch?v=3t2p_qyGCzkc https://www.youtube.com/watch?v=hYCUelqIEkY https://www.youtube.com/watch?v=Nc85J7t4sIc 自編教材教法 冰箱 冷凍庫 	5

			<p>質的關係，了解保存時間會影響品質。</p> <p>8. 觀察後表達生鮮食品使用低溫保存的方法不同，回溫解凍的條件自然也會有差異，需特別留意。</p> <p>9. 實驗操作生鮮食品使用低溫保存的方法不同，回溫解凍的條件自然也會有差異，運用需特別留意。</p> <p>10. 分組體驗進行生鮮食材解凍的過程。</p> <p>11. 觀察並操作低溫保存時，使用食品添加物的種類與多寡，會影響產品品質與身體健康，需謹慎為之。</p> <p>12. 食品添加物的使用，能增加保水性與色澤抗氧化等等，但也同時增加身體的負擔，應該不可過量。</p>	<p>驗，記錄保存日期與品質的關係，了解保存時間會影響品質。</p> <p>9. 能觀察並說出使用低溫保存的方法不同，回溫解凍的條件自然也會有差異，需特別留意。(反思行動)</p> <p>10. 能理解透過實驗操作使用低溫保存的方法不同，回溫解凍的條件自然也會有差異，需特別留意。(實踐行動)</p> <p>11. 能分組體驗進行食材解凍的過程。</p> <p>12. 能觀察並操作低溫保存時，使用添加物的種類與多寡，會影響產品品質與身體健康，需謹慎為之。</p> <p>13. 能理解低溫保存時，使用添加物的種類與多寡，會影響產品品質與身體健康，需謹慎為之。(知識應用)</p> <p>14. 能反思食品添加物的使用，能增加保水性與色澤抗氧化等等，但也同時增加身體的負擔，應該不可過量。</p>	<p>質的關係，了解保存時間會影響品質。</p> <p>9. 透過線上影片輔助與自編教材介紹使用低溫保存的方法不同，回溫解凍的條件自然也會有差異，需特別留意。</p> <p>10. 分組體驗進行食材解凍的過程。有體驗</p> <p>11. 透過線上影片輔助與自編教材介紹低溫保存時，使用添加物的種類與多寡，會影響產品品質與身體健康，需謹慎為之。</p> <p>12. 反思食品添加物的使用，能增加保水性與色澤抗氧化等等，但也同時增加身體的負擔，應該不可過量。有反思活動</p>	
--	--	--	--	--	--	--

<p style="text-align: center;">第 (6) 週 - 第 (10) 週</p>	<p>食物料理的保存</p>	<p>語文 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>語文 2-II-3 把握說話的重點與順序，對談時能做出適當的回應。</p> <p>綜合 2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。</p> <p>綜合 2c-II-1 蒐集與整理各類資源，處理個人日常生活問題。</p> <p>健康與體育 4a-II-1 能於日常生活中，運用健康資訊、產品與服務。</p> <p>資訊科技</p>	<p>食物的料理</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 蒐集食物的料理方法有哪些。 2. 分組說出食物的料理方法有哪些。 3. 聆聽並說出食物料理的方式有煎、煮、炒、炸、燙等多樣性。 4. 運用料理的方式有煎、煮、炒、炸、燙等多樣性，並清楚正確回答同學的問題。 5. 體會分組合作觀看廚房午餐料理過程，分組討論有哪些料理方式？ 6. 處理料理的方式需用到那些原料如油料等，可以改變嗎？ 7. 聆聽食物料理後的保存方式有冷凍、冷藏、真空、封罐、常溫等多種方式。 8. 運用料理後的保存方式有冷凍、冷藏、真空、封罐、常溫等多種方式。 9. 分組實作常用的冷凍冷藏方式。 10. 聆聽並運用食物料理的方式不同，保存的條件與期限自然也不同。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能分組觀察並說出食物的料理方法有哪些。 2. 能聆聽並說出調理的方式有煎、煮、炒、炸、燙等多樣性。 3. 能理解調理的方式有煎、煮、炒、炸、燙等多樣性，並清楚正確回答同學的問題。(分享表達) 4. 能分組合作觀看廚房午餐料理過程，分組討論有哪些料理方式？ 5. 能反思依料理的方式需用到那些原料如油料等，可以改變嗎？(反思活動) 6. 能聆聽調理後的保存方式有冷凍、冷藏、真空、封罐、常溫等多種方式。 7. 能理解調理後的保存方式有冷凍、冷藏、真空、封罐、常溫等多種方式。 8. 能分組實作常用的冷凍冷藏方式。知識應用 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小朋友你有觀察過食物的料理方法有哪些嗎？ 2. 請分組討論說說看合作討論 3. 透過線上影片輔助與自編教材介紹調理的方式有煎、煮、炒、炸、燙等。 4. 分組合作觀看廚房午餐料理過程，分組報告有哪些料理方式？和學生生活脈絡連結 5. 反思依料理的方式需用到那些原料如油料等，可以改變嗎？ 6. 透過線上影片輔助與自編教材介紹調理後的保存方式有冷凍、冷藏、真空、封罐、常溫等多種方式。 7. 分組實作常用的冷凍冷藏方式。操作 8. 透過線上影片輔助與自編教材介紹調理的方式不同，保存的條件與期限自然也不同，應該要清楚。 9. 分組討論保存條件，並檢討實作時的結果 10. 透過線上影片輔助與自編教材介紹調理食品經過保存，再食用前是否需加熱，值得標註與了解。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分組學習單 2. 分組記錄表 3. 意見調查表 4. 自編教材教法 5. https://www.youtube.com/watch?v=PTZPDa0wiqQ&list=PLNNUXsef-BJ0ToiD2jyF64fMZj15U4bJB 6. https://www.youtube.com/watch?v=6WUhgplWycM 7. https://www.youtube.com/watch?v=KtrfsUbfS-k 8. 冰箱、冷凍櫃 	<p style="text-align: center;">5</p>
---	----------------	--	--------------	--	---	--	--	--------------------------------------

				<p>11. 說出食物料理的方式不同，保存的條件與期限自然也不同，並能清出回答同學的提問。</p> <p>12. 分組討論保存條件，並檢討實作時的結果</p> <p>13. 聆聽食物料理經過保存後，再食用前是否需加熱，值得標註與了解。</p> <p>14. 食物料理後經過保存，再食用前是否需加熱，值得標註與了解，並能清出回答同學的提問。</p> <p>15. 食物料理經過保存後，再食用前是否需加熱，是否會影響購買意願，值得調查與討論。</p> <p>16. 透過分組討論與製作調查表，並實際進行調查，了解食物料理包的便利性，將會影響購買意願。</p> <p>17. 將此學習方法與策略應用在家庭中，檢視家中的食物料理包是否食用前需加熱。</p>	<p>9. 能依序說出調理後的保存方式有冷凍、冷藏、真空、封罐、常溫等多種方式，並清楚回答同學的提問。</p> <p>10. 能聆聽並理解調理的方式不同，保存的條件與期限自然也不同。</p> <p>11. 能說出調理的方式不同，保存的條件與期限自然也不同，並能清出回答同學的提問。</p> <p>12. 能分組討論保存條件，並檢討實作時的結果</p> <p>13. 能聆聽並理解調理經過保存，再食用前是否需加熱，值得標註與了解。</p> <p>14. 能透過分組討論與製作調查表，並實際進行調查和分享，了解食用料理包的便利性，將會影響購買意願。具體作品</p> <p>15. 能將此學習方法與策略應用在家庭中，檢視家中的調理食品包裝是否食用前需加熱。</p> <p>實踐行動</p>	<p>11. 透過線上影片輔助與自編教材介紹調理食品經過保存後，再食用前是否需加熱，是否會影響購買意願，值調查與討論。</p> <p>12. 透過分組討論與製作調查表，了解食用的便利性，將會影響購買意願。</p> <p>13. 將此學習方法與策略應用在家庭中，檢視家中的調理食品包裝是否食用前需加熱。反思活動</p>	
--	--	--	--	--	---	--	--

<p style="text-align: center;">第 (11) 週 - 第 (15) 週</p>	<p>琳瑯滿目的包裝魅力</p>	<p>語文 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>語文 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。</p> <p>健康與體育 4a-II-1 能於日常生活中，運用健康資訊、產品與服務。</p> <p>綜合 2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。</p> <p>藝術 3-II-3 能為不同對象、空間或情境，選擇音樂、色彩、布置、場景等，以豐富美感經驗。</p> <p>資訊科技</p>	<p>包裝</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 表達當前鮮蚵與蚵料理的包裝特色 2. 產品包裝運用造型與圖案的相關元素 3. 選擇添加元素來改變包裝造型與圖案設計 4. 體會分組合作設計包裝的造型與圖案的收穫。 5. 分組報告並聆聽包裝的設計想法 6. 選擇包裝材料能適合相關元素。 7. 運用蚵所提供的營養結合包裝材料、造型與圖案設計成果分享 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 運用適當詞語、正確語法表達目前當地的鮮蚵與調理後可即食的蚵料理有那些包裝樣貌？有較為特別的嗎？請說說看。分享表達 2. 聆聽目前的商品包裝特色介紹，如糖果、餅乾…等。 3. 運用正確詞語說出目前的商品包裝特色，如糖果、餅乾…等。 4. 聆聽較具特色的產品包裝造型、圖樣與色彩介紹。 5. 運用適當詞語說出較具特色的產品包裝造型、圖樣與色彩。 6. 聆聽如何添加元素或改變色彩與線條的設計重點。 7. 運用適當詞語說出如何添加元素或改變色彩與線條的設計重點。 8. 分組合作，依照產品的大小與差異性，繪製不同的設計圖，作為產品包裝的造型與圖案。 9. 分組展現設計造型與 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能運用適當詞語、正確語法表達目前當地的鮮蚵與調理後可即食的蚵料理有那些包裝樣貌？有較為特別的嗎？請說說看。和學生生活脈絡連結 2. 能聆聽目前的商品包裝特色介紹，拿出喜歡的糖果、餅乾…等舉例。體驗 3. 能運用正確詞語說出目前的商品包裝特色，拿出喜歡糖果、餅乾…等舉例說明。 4. 能聆聽嘉義優鮮的產品包裝造型、圖樣與色彩介紹。 5. 能運用適當詞語說出嘉義優鮮的產品包裝造型、圖樣與色彩。和學生生活脈絡連結 6. 能聆聽如何添加元素或改變色彩與線條的設計重點。 7. 能運用適當詞語說出如何添加元素或改變色彩與線條的設計重點。 8. 能分組合作，依照產品的大小與差異性，繪製不同的設計圖，作為產品包裝的造型與圖案。操作 9. 能分組展現設計造型與圖樣並描述設計理念，請他組提問。反思活動 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分組學習單 2. 自編教材教法 3. https://www.youtube.com/watch?v=4bs3lih7AV4 4. https://www.youtube.com/watch?v=VfLJKL6YX 5. https://www.youtube.com/watch?v=s958jun5QEY 6. https://www.youtube.com/watch?v=cmkojZd-d-vY 7. https://www.youtube.com/watch?v=ARwOEmuF7Ng 	<p style="text-align: center;">5</p>
--	------------------	---	-----------	---	---	---	---	--------------------------------------

					<p>圖樣並描述設計理念，請他組提問。</p> <p>具體作品</p> <p>10. 討論依生鮮與熟食如何挑選包裝材料：如紙、塑膠、玻璃、木材、金屬、保麗龍…等。</p> <p>知識應用</p> <p>11. 分組合作學習，結合現成諸多網路商品，相互提供意見，將設計的造型、圖案與使用材料結合，搭配不同的產品，一起來完成可行的包裝設計。</p> <p>12. 成果分享：再一次分組呈現完成的作品，供全班欣賞。</p> <p>總結性成果報告</p>	<p>10. 能討論依生鮮與熟食如何挑選包裝材料：如紙、塑膠、玻璃、木材、金屬、保麗龍…等。</p> <p>1. 能聆聽透過線上影片輔助與自編教材介紹：就環保、成本、時尚、製作難易度的考量，如何選擇適合的材料。</p> <p>11. 能分組合作學習，結合現成諸多網路商品，相互提供意見，將設計的造型、圖案與使用材料結合，搭配不同的產品，一起來完成可行的包裝設計。能成果分享：再一次分組呈現完成的作品，供全班欣賞。</p> <p>學習方法或策略</p>	<p>8. https://www.youtube.com/watch?v=ynXQBlcQFOQ</p> <p>9. 圖畫紙</p> <p>10. 彩色筆、彩繪顏料</p> <p>11. 白報紙</p> <p>12. 記錄表</p>	
<p>第 (16) 週 - 第 (20) 週</p>	<p>學 種 菜 (食 農 教 育)</p>	<p>語文 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。</p> <p>語文 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。</p> <p>健康與體育 4a-II-1 能於日常生活中，運用健康資訊、產品與服務。</p> <p>綜合 2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。</p>	<p>蔬菜</p>	<p>1. 運用正確詞語說出現在市場上販售那些蔬菜嗎？或是家中最近常煮那些？察覺又有哪些蔬菜適合種在校園的菜園？</p> <p>2. 分組討論也可以透過書籍或網路查詢，分組上台報告結果，體會團隊合作找尋蔬菜的樂趣。</p>	<p>1. 能運用正確詞語說出現在市場上販售那些蔬菜嗎？或是家中最近常煮那些？又有哪些蔬菜適合種在校園的菜園？</p> <p>2. 能分組討論也可以透過書籍或網路查詢，分組上台報告結果。分享表達</p> <p>3. 能分組討論，決定出</p>	<p>1. 小朋友你知道現在市場上販售那些蔬菜嗎？或是家中最近常煮那些？又有哪些蔬菜適合種在校園的菜園？和學生生活脈絡連結</p> <p>2. 分組討論也可以透過書籍或網路查詢，分組上台報告結果。合作討論</p> <p>3. 分組討論，決定出兩種蔬菜來種植，各組之間可以相同。</p>	<p>1. https://www.youtube.com/watch?v=J3XJVNvGv4k</p> <p>2. https://www.youtube.com/watch?v=jFEbu311h_Y</p>	5

	<p>自然科學 po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題。</p> <p>資訊科技</p>		<ol style="list-style-type: none"> 3. 分組討論，決定出兩種蔬菜來種植，各組之間可以相同。 4. 實作體驗：學生攜帶小鏟子進行鬆土、鋤草，劃分小組區域，分別種入各組所選的蔬菜幼苗，澆水、施肥，結束種植階段，從各項活動中察覺種植蔬菜遇到的問題。 5. 分組討論日後照顧的工作分配後實施，包括幾日要定期澆水、澆水時機、澆水的量、施肥、施肥時機、施肥的量、肥量的種類、成分、負責的人員，定期除草、肥料由校方購買提供，運用健康的資訊來種植蔬菜。 6. 感謝：以本次種植蔬菜的體驗來感受平日農人的辛苦，感謝提供我們日常三餐的廣大農民、提供生長的土地、提供協助的師長，分組討論並記錄下來感謝內容。 	<p>兩種蔬菜來種植，各組之間可以相同。</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. 能實作體驗：學生攜帶小鏟子進行鬆土、鋤草，劃分小組區域，分別種入各組所選的蔬菜幼苗，澆水、施肥，結束種植階段。實踐行動 5. 能分組討論日後照顧的工作分配後實施，包括幾日要定期澆水、澆水時機、澆水的量、施肥、施肥時機、施肥的量、肥量的種類、成分、負責的人員，定期除草、肥料由校方購買提供。 6. 能實作體驗：依蔬菜成長成熟度，分組排定時間採收，然後整地、去除雜物、雜草。 7. 能分享 1：各組將採收的蔬菜帶回家中請長輩烹調並與家人共同分享。具體作品 8. 能分享 2：分組討論品嚐自己栽種的蔬菜與種植過程甘苦感想 	<ol style="list-style-type: none"> 4. 學校購買準備種植的蔬菜幼苗或種子，也可以事先將種子育苗成適當大小，再來種植。 5. 實作體驗：學生攜帶小鏟子進行鬆土、鋤草，劃分小組區域，分別種入各組所選的蔬菜幼苗，澆水、施肥，結束種植階段。體驗 6. 分組討論日後照顧的工作分配後實施，包括幾日要定期澆水、澆水時機、澆水的量、施肥、施肥時機、施肥的量、肥量的種類、成分、負責的人員，定期除草、肥料由校方購買提供。操作 7. 實作體驗：依蔬菜成長成熟度，分組排定時間採收，然後整地、去除雜物、雜草。 8. 分享 1：各組將採收的蔬菜帶回家中請長輩烹調並與家人共同分享。 9. 分享 2：分組討論品嚐自己栽種的蔬菜與種植過程甘苦感想並記錄下來，各組依記錄表上台報告。 <p>感謝：以本次種植的體驗來感受平日農人的辛苦，感謝提供我們日常三餐的廣大農民、提供生長的土地、提供協助的師長，分組討論並記錄下來感謝內容。應用</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. https://www.youtube.com/watch?v=EPH_PNUKuPg 4. https://www.youtube.com/watch?v=0S8e_oJjd-CI 5. 小鏟子 6. 記錄表 7. 學習單 8. 白報紙 9. 多種蔬菜苗 10. 多種蔬菜種子 11. 水管 12. 灑水器 13. 肥料 	
--	---	--	--	--	---	---	--

					並記錄下來，各組依 記錄表上台報告。 總結性成果報告			
第() 週 - 第() 週		各校可視需求自行增減表格						
教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教材 () <input checked="" type="checkbox"/> 自編教材							
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(10)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、 <u>(/人數)</u> ※資賦優異學生: <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有- <u>(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)</u> ※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:李苡溱			

*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。