

三、嘉義縣 國小 114 學年度校訂課程教學內容規劃表(上/下學期，各一份。若為同一個課程主題則可合為一份)

表 14-3 校訂課程教學內容規劃表 全校學生人數未滿五十人需實施混齡，本課程是否實施混齡教學：是 ☐ (____ 年級和 ____ 年級) 否 ☒

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	林素梅	總節數/學期(上/下)	60/下學期
符合彈性課程類型	■第一類 跨領域統整性探究課程 ■主題 ☐ 專題 ☐ 議題 ☐ 第二類 ☐ 社團課程 ☐ 技藝課程 ☐ 第四類 其他類課程 ☐ 本土語文/新住民語文 ☐ 服務學習 ☐ 戶外教育 ☐ 班際或校際交流 ☐ 自治活動 ☐ 班級輔導 ☐ 學生自主學習 ☐ 領域補救教學(可以複選)						
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	1. 了解 健康 環境才能產出 健康 食物，吃出健康。 2. 從健康食材料理出 創意富美感 佳餚。 3. 健康環境、健康食材，創意美食，營造出 好美麗 的生活。				
總綱核心素養	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-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-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	課程目標	1. 具備 擬訂 計畫能力，根據計畫認識食物的營養，進行蚵料理 實作 ，知道從實作過程中了解環境對食物的影響，並以創新思考方式友善對待環境， 因應 生活環境成就家鄉的健康特產。 2. 具備 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 理解 並 遵守 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 培養 公民意識，並 關懷 生態環境。				

	範，培養公民意識，關懷生態環境。							
議題融入	*應融入 ☐ 性別平等教育 ☒ 安全教育(交通安全) ☒ 戶外教育(至少擇一) 或 ☐ 其他議題_____ (非必選)							
融入議題實質內涵	安 E4 探討日常生活應該注意的安全 安 E5 了解日常生活危害安全的事件 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）。 戶 E7 參加學校校外教學活動，認識地方環境，如生態、環保、地質、文化等的戶外學習。							
教學進度	單元名稱	領域學習表現 /議題實質內涵	自訂學習內容	學習目標	表現任務 (學習評量)	學習活動 (教學活動)	教學資源	節數
(1) 週 - 第 (2) 週	健康飲食我知道	健康 1a- I -1 認識基本的健康常識。 2b- I -1 接受健康的生活規範。 4a- I -1 能於引導下，使用適切的健康資訊、產品與服務。 2a- I -1 發覺影	1. 健康與飲食的基本知識 2. 健康與不健康食物的分類	1. 分類健康與不健康食物，認識健康飲食的基本知識。 2. 說出個人日常飲食選擇，表達健康餐盤的組合概念。	1. 區分健康與不健康飲食，並以圖片分類方式完成「我的健康餐盤」圖卡。 2. 小組進行健康食物說明會，每人能口語表達1種食材對身體的益處。	活動一：健康與我 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。 活動二：健康飲食身體壯 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。	https://www.youtube.com/results?sp=mAEB&search=ery=%E6%B4%97%	6

		響健康的生活態度與行為。 語文 2-I-1 以正確發音流利地說出語意完整的話。				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。	E8%85%8E 學習單 食物和食品圖卡 學習單	
第 (3) 週 — 第 (5) 週	認識有機飲食	健體 2a-I-2 感受健康問題對自己的威脅性。 生活 2-I-2 觀察生活中人、事務的變化，覺知變化的可能因素。 語文 2-I-2 說出所聽聞的內容。	1. 有機食材的特徵與標示 2. 飲食選擇與健康的關係 3. 有機飲食的生活應用	1. 辨識有機與非有機食材，整理其生活應用與特色。 2. 設計簡易健康點心，說明有機飲食與健康的關聯。	1. 完成「有機小偵探任務卡」，能辨識3項家中常見有機或非有機食材。 2. 設計「有機點心菜單」，並完成圖卡呈現食材來源、特色與健康價值。 3. 小組能清楚分享「有機飲食的3項特徵」，並說明其對健康的幫助。	活動一：有機飲食觀察任務 1. 發給學生一張「食材小偵探任務卡」，上面列出蔬菜、水果、調味料等數個項目。 2. 請學生回家和家人一起觀察家中常見的食材包裝，有機者在卡上打勾，並記錄其標示(如「有機標章」、「無農藥」、「產地」等)。 3. 小組分享觀察結果，並討論哪些是有機、哪些不是，為什麼。 活動二：我是有機小老闆 1. 每小組設計一個「有機攤位」，取一個名字(如：有機生活家、有機小天地)。 2. 小組準備有機食品圖片與說明，製作海報。 3. 練習向同學推廣：為什麼這些食品是有機的？吃了對身體有什麼好處？ 4. 進行「小市集推廣」模擬，請其他班級學生來參觀(或班內輪流參觀各組攤位)。	YOUTUBE影片 學習單	9

						5. 老師與學生共同回饋：哪一組最有創意？哪一組最能說清楚有機飲食的價值？ 活動三：有機廚神挑戰（簡易料理設計） 1. 小組設計一份「有機點心食譜」，可結合蚵仔主題或其他在地有機食材。 2. 每組寫出食材來源（例如：家鄉小農）、料理步驟、健康價值。 3. 製作圖卡呈現這道料理的色香味及其背後理念。 4. 若資源允許，簡單示範（如水果拼盤、沙拉等無須加熱料理）。 5. 完成「我的有機料理卡」，張貼在教室健康角展示。 資訊科技整合建議 活動名稱：有機飲食海報設計（可使用 Canva 或 Google 簡報） - 學生使用平板設計一張「推廣有機飲食」的海報，輸出展示。 - 海報需包含：「什麼是有機飲食」、「為什麼要吃有機」、「我推薦的在地有機食材」。		
第 (6) 週 一	塭 港 有 機 蚵	生活 5-I-4 對生活周遭人、事、物的美有所感動， 願	1. 塭港的自然與人文環境	1. 描繪塭港的蚵棚與環境，表達在地產業的特色。	1. 能在學習單上畫出蚵棚或塭港樣貌，並標示可能的環境影響源。 2. 分組完成「蚵的生	活動一：塭港特產 1. 利用照片、影片或 VR（例如 360 度海岸影片）介紹塭港的地理與生活情境。	蚵與塭港的學習單	9

第 (8) 週	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。 語文 2-I-3 與他人交談時，能適當提問、合宜的回答，並分享想法。 安 E4 探討日常生活應該注意的安全。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）。	2. 養蚵產業的在地特色 3. 有機蚵的養殖條件與環境影響	2. 說明養蚵過程與有機條件，了解自然與人文環境的連結。	態圖卡」，能口頭描述蚵的養殖環境及在地特性。 3. 參與戶外參訪或影片觀察後，完成「我眼中的塭港」反思短文或圖文。	2. 播放一小段採蚵或漁村日常的紀錄短片，引起學生興趣。 3. 塭港有哪些特色建築或地形？ 4. 為什麼蚵會成為這裡的特產？與地理環境有什麼關係？ 5. 你家附近也有像這樣的產業嗎？ 延伸活動： 6. 角色扮演活動：學生分組扮演漁夫、蚵農、海產小販，模擬一天的生活與工作情境，並分享工作的甘苦。 7. 蚵的觀察記錄：準備一些蚵殼（實體或圖片），觀察其外型、構造、生活環境，用圖文方式記錄在學習單上。 整合與總結： 8. 小組分享他們的學習單內容，老師用地圖或思考圖歸納學生的觀察與認知。 9. 建立一張「塭港特產資訊牆」：貼上蚵、魚、蝦等特產圖像與簡介。 活動二：有機蚵與我(2) 1. 養蚵的水域如果受到污染會有什麼影響？ 2. 為什麼家人會選擇在這裡養蚵？有什麼特殊條件嗎？ 3. 有機蚵與一般蚵有什麼差別？	養蚵環境學習單 我的料理學習單	
--------------------------	--	--	-------------------------------------	--	--	-------------------------------	--

		戶 E7 參加 學校校外教學活動， 認識 地方環境，如生態、環保、地質、文化等的戶外學習。				戶外學習建議： 4. 安排參觀蚵棚、塭港地區，讓學生實際觀察環境，訪問蚵農。 5. 可拍攝影片記錄，回教室剪輯做成學習成果分享短片。 6. 整合學習單活動： 7. 環境圖像繪製：畫出蚵棚或塭的樣貌，並標示可能的汙染來源（例如：工業排放、垃圾等）。 8. 家人烹調方式紀錄：製作「家傳蚵料理小書」，記錄食材來源（是否當地取得？有機嗎？），還可附上插畫或照片。 延伸跨領域任務： 9. 語文整合：寫一篇〈我家的蚵故事〉小短文。 10. 藝術表達：用蚵殼或仿蚵殼材料創作裝飾品（例如蚵殼風鈴、吊飾） 總結分享與回饋： 11. 組內互評彼此的作品與學習單內容，分享學到的新知識或最有趣的發現。 12. 全班共同建立「蚵知識牆」或「蚵食譜牆」。		
第 (9) 週 －	創意 有機 蚵	生活 2-I-2 觀察 生活中人、事物的變化， 覺知 變化可	1. 常見蚵料理的種類與特色	1. 規劃蚵料理製作流程，說明食材來源與營養價值。	1. 每組完成一道「創意蚵料理卡」，內容包含： 2. 食材來源、製作步驟、有機特色。	活動一：大家一起來嘗鮮 1. 老師播放 2~3 段常見蚵料理的烹調影片（如蚵仔煎、蚵仔湯、炸蚵酥），請學生觀察料理過程中的食材使用與烹調方式。	蚵料理 影片 https://www.	9

第 (11) 週	料理	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心。 健體 1a-I-1 認識基本的健康常識。 2b-I-2 願意養成個人健康習慣。	2. 有機料理的健康概念 3. 餐桌禮儀與用餐行動	2. 發表料理成果，展現團隊合作與用餐禮儀的實踐行動。	3. 參與「小小美食家發表會」，能清楚表達料理名稱、來源與烹調步驟。 4. 使用「料理觀察卡」，同儕互評每道菜的創意性、有機性與色香味表現。	2. 補充提問：這些料理中是否提到蚵的來源？是否使用天然調味？ 3. 小組依照學習單指引，討論以下問題： 4. 哪些步驟或食材不符合有機料理原則？ 5. 如果想讓這道料理更符合有機標準，可以怎麼做？ 6. 各小組整理討論結果後，上台進行分享，其他組可提問或補充。 7. 小組討論：由組員協調下次由誰帶來自家製作的蚵料理，並列出名稱與主要食材，避免重複。 8. 可使用「料理預告卡」紀錄菜名與預計分享時間。 9. 老師進行整理與總結，並介紹下次「小小美食家」的品嚐活動注意事項（如食安、過敏告知、簡易衛生操作）。 活動二：小小美食家 1. 各組先說明自家蚵料理的製作步驟與使用食材，強調有無使用有機食材或天然調味。 2. 可讓孩子練習如：「我們這道是用爺爺養的蚵…」來練習口說與表達。 3. 各小組觀察並討論：這道料理是否為有機料理？其判斷依據是什麼？ 4. 提供「料理觀察卡」進行紀錄。	youtube.com/results?search_query=%E8%9A%B5%E6%96%99%E7%90%86 學習單 小小美食家學習單
-------------------------	-----------	--	--------------------------------------	------------------------------------	---	---	--

						5. 進行蚵料理試吃分享活動，注意秩序與衛生。老師或學生可擔任「小評審」，用簡單貼紙進行投票（如：最天然風味、最佳創意呈現、色香味俱全獎等）。 6. 小組根據觀察與品嚐結果完成學習單，內容包含： 7. 哪一道料理最接近有機？ 8. 我們這道料理下次可以怎麼改善？ 9. 各組分享學習單結果，老師總結學生表現與學習收穫。 活動三：我的有機餐桌日記 讓學生在家拍攝自己或家人準備一餐的過程，寫下一篇簡單的「有機與否」小日記。 1. 使用學習單「今日餐桌我來說」，記錄食材來源與烹飪方式。 2. 家庭合作完成，鼓勵親子共學。 3. 下週可選幾位上台口頭報告，或辦一場「有機餐桌小展覽」。		
第 (12) 週 一	蚵 保 鮮 常 識	生活 6-I-5 察覺人與環境的依存關係，進而 珍惜 資源， 愛護 環境、	1. 現代與傳統的食物保存方式	1. 整理家庭常見保鮮方式，製作保鮮圖表或說明卡。 2. 分享保鮮經驗，建立珍惜	1. 小組共同設計「保鮮撇步圖表」，以流程圖或繪圖方式呈現保鮮方法與注意事項。 2. 完成「我的家中保鮮	活動一：保鮮與健康 問題引導： 1. 老師提問：「你有沒有吃不完的食物？你們家通常怎麼處理這些食物？」 2. 板書學生的初步想法（例：冰冰箱、餵狗、丟	食物保存 https://www.youtube	9

第 (14) 週	尊重生命。 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。 語文 1-I-1 養成專心聆聽的習慣，尊重對方的發言。 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。 安 E5 了解日常生活危害安全的事件。	2. 食品保鮮與健康的關聯 3. 在地特產的保存與資源珍惜	食物與飲食衛生的態度。	方法記錄單」，並進行分享與反思食安觀念。	掉、隔天加熱再吃等），引導進一步思考：「這樣做有沒有什麼問題？」 影片觀賞：古今保鮮術 3. 播放影片片段（例如介紹古人如何用鹽醃、曬乾、煙燻等保存食物，對比現代冰箱、真空包裝等科技） 4. 提問：古人沒有冰箱時，是如何讓食物保存久一點的？現在的方法又有哪些？ 連結家庭經驗： 5. 提問：「你家怎麼處理吃不完的飯菜？有沒有用保鮮膜、冷凍、裝罐？會不會再加熱吃？」 6. 小組討論，分享家中常用的保鮮方式，並記錄在學習單上。 延伸討論： 7. 老師提問：「如果煮過的食物沒有好好保存，可能會發生什麼事？」（引導學生思考：變質、產生細菌、拉肚子…） 8. 引入健康概念：細菌孳生與溫度關係，簡介常見食物中毒（例如：吃壞肚子、腸胃炎） 認識在地特產—蚵的保鮮方式： 9. 老師出示圖像或短片：介紹新鮮蚵與熟蚵的保存方式（例如：冷藏、冷凍、真空包裝、鹽水保存等）	e.com/results?search_query=%E9%A3%9F%E7%89%A9%E4%BF%9D%E5%AD%98 保鮮小撇步學習單
----------------	--	---	--------------------	-----------------------------	--	---

					10. 小組討論：你家處理蚵的方式是什麼？新鮮蚵要怎麼保存？煮過的蚵怎麼延長保存？ 小組分享與彙整： 11. 每組分享一種「在家保存食物的方法」，並說明這種方式的好處與要注意的地方。 12. 老師協助彙整全班的保鮮撇步，製作成「保鮮知識小海報」貼在教室。 回家作業：親子對話任務 13. 指派任務：「回家和家人一起討論你們家最常用的保鮮方法，觀察並記錄保鮮步驟與原因，下節課與同學分享。」 活動二：畫話我的撇步 分享與整理： 1. 學生分享與家人討論的成果（例如：用玻璃罐密封、放冰箱前要降溫、使用保鮮膜等） 2. 老師補充網路查詢資料(可用圖卡或 PPT 介紹：真空包裝、乾燥保存、鹽漬、冷藏/冷凍等方式) 小組討論與歸納： 3. 每組選出「三種最實用的保鮮方式」，討論其優缺點與適用食材 4. 統整成學習單，並用心設計組別名稱與口號，例如：「不怕壞食團」、「鮮鮮小煮家」 創意繪圖：畫出保鮮撇步學習單		
--	--	--	--	--	--	--	--

						5. 小組共同完成一張圖文並茂的保鮮撇步圖表：畫出保鮮過程，搭配說明文字 6. 可使用漫畫風格、步驟流程圖、擬人化食材等創意方式呈現 作品分享與欣賞： 7. 每組上台分享他們的學習單，用口語說明圖中呈現的內容 8. 同儕互評（可以用「我最喜歡哪一組的創意」貼紙投票） 老師總結： 9. 強調：「不管使用哪一種保鮮方式，都不能放太久，避免食物變質造成身體不適。」 10. 鼓勵學生建立「珍惜食物」的好習慣，減少浪費、愛護地球。		
第 (15) 週 － 第 (17) 週	我的蚵故事成果展	生活 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。 7-I-4 能為共同的目標訂定規則或方法，一起工	1. 在地食材與家庭記憶的連結 2. 故事展板的內容規	1. 創作圖文作品，呈現在地食材與生活經驗的故事。 2. 展示主題展板，表達故事內容與設計意圖。	1. 個人完成一則〈我與蚵的故事〉短文或繪本，具故事性與生活經驗連結。 2. 小組共同製作展板，能清楚呈現故事主題與角色，並具視覺吸引力。	活動一：故事編織小劇場 透過回顧學習歷程，將個人經驗轉化為故事情境，加深學習記憶。 1. 請學生從「我與蚵的記憶」出發，自選一件印象深刻的事（如參觀蚵棚、製作料理、和家人吃蚵仔煎等）。 2. 小組內分享彼此故事，選定主題發展為簡短劇情或繪本對白。 3. 協力設計道具（紙帽子、小標籤、手繪布景）或用平板錄影表演。 4. 每組進行彩排並於成果展發表前演出。	畫紙 學生攝影照片 簡報工具（如 Canva 或 Google	9

		作並完成任務。 語文 1-I-1 養成專心聆聽的習慣，尊重對方的發言。 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。	劃與呈現 3. 個人經驗的圖文表達			活動二：展覽準備與練習整合課程成果，訓練口語與簡報表達。 1. 分組製作展板，主題包含：蚵的生態與養殖、蚵料理故事、保鮮知識、有機與健康概念等。 2. 提供簡報模板或海報架構指引（標題、重點圖片、三句敘述）。 3. 練習口說，鼓勵學生「用自己的話」說出故事或知識。 4. 老師提供回饋與鼓勵，例如使用「口語表達星星貼紙卡」追蹤表現。 活動三：成果展 展示自信、建立成就感，讓學習與生活連結。 1. 各組設攤展示作品，提供小小導覽員輪流向訪客解說展板。 2. 每人準備一句介紹語（如：「我最愛的料理是蚵仔湯，因為...」）。 3. 家長、其他班級來參觀並票選「最有故事感作品」、「最棒表達小達人」。 4. 活動結束後師生共同回顧，進行「我學到了什麼」心得貼紙牆。	Slides) 語文學 習單 成果展 邀請卡	
第 (18) 週 -	在地健康行動	生活：6-I-5 察覺人與環境的依存關係，珍惜資源、尊重生命。 語文：2-I-3 能提出問題與回應	1. 健康飲食與友善環境的倡議概念 2. 健康	1. 擬定飲食或保鮮倡議行動，製作健康生活海報。 2. 參與成果展發表，分享學	1. 小組完成一張「健康生活小提案海報」，提出至少一項與飲食或環境有關的改變行動。 2. 參與「健康小導覽員」活動，能口頭介紹	活動一：健康行動腦力激盪 培養學生創意思考與生活應用能力，將學習轉化為實際倡議。 1. 問題引導：「如果你想讓全班更健康，你會怎麼做？」 2. 小組討論擬定 1 項與飲食或保鮮相關的倡議行	行動提案學習單 倡議標語模板	9

第 (20) 週	者	他人意見。 科技：E-A3 擬訂計畫與實作的能力。 議題：戶 E1 善用戶外環境學習、了解社區生態	行動提案的設計元素 3. 飲食與生活習慣的自我覺察	習歷程與行動反思。	本組主題、作品內容與行動理念。 3. 全班完成「我學到的三件事」貼紙牆，進行學習回顧與成就分享。	動，如「我家一週少吃炸」、「下週冰箱大掃除日」。 3. 繪製「健康倡議小卡」，包含行動名稱、口號、內容說明、期待改變。 4. 展示於教室「健康行動牆」，並鼓勵學生嘗試實踐。 活動二：倡議設計與推廣分享 整合語文、科技與美術能力，提升表達與設計思維。 1. 使用 Canva 或 Google 簡報設計「珍食小行動海報」，內容包含：常見浪費情境、改變建議、在地健康食材推薦。 2. 小組發表並向他班同學宣講（可錄影存檔），模擬向社區推廣。 3. 觀察同儕反應並記錄回饋，如：「他們最喜歡我們的哪一句口號？」 活動三：總回顧與成就時光 培養反思能力與自我評價，鼓勵正向肯定。 1. 發下「我最想改變的飲食習慣學習單」，學生填寫最深刻印象與日後改變方向。 2. 使用星星票選卡選出：「最佳健康推廣組」、「最有創意組」、「超有行動力小天使」。 3. 舉辦小小結業式，頒發「健康行動者證書」與簡	平板電腦 學習歷程回顧單 成果展錄影片段	
----------------	---	---	---	------------------	--	---	---	--

						單紀念品。 4. 請家長協助拍攝或見證學習成果。		
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(1)人、情緒障礙()人、自閉症()人、(自行填入類型/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. 特教老師姓名:(打字即可) 普教老師姓名:(打字即可)							

填表說明:

- 第一類課程需跨領域，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
- 第四類其他類課程，在同一份設計中可以依照不同的週次需要，複選多種內容。例如:1-4 週為班級輔導，5-7 週為自治活動，8-10 週為班際交流，11-14 週為戶外教育，15-20 週為班級輔導。
- 議題融入:性別平等教育、安全教育(交通安全)、戶外教育，以上三項議題至少需選擇一項，其他議題則是自由選擇。