

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	三 年 級	年級課程 主題名稱	讓蚵穿得更漂亮	課程 設計者	曾婕純	總節數/學期 (上/下)	20/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	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，認識蚵健康的食用方式，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。	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。				

	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。		
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 E2 了解危機與安全。 安 E9 學習相互尊重的精神。		

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
------	------	------------------	------------	------	----------------	----------------	------	----

第 (1) 週 - 第 (5) 週	生鮮食品的保存	語文 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 語文 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。 綜合 2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。 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。 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。 資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。	1. 生鮮蚵類的前處理流程 2. 保存方式（冷藏、冷凍、冰塊降溫） 3. 食安與保存觀念	1. 能觀察並描述牡蠣從採收到下鍋前的處理流程。 2. 能說明不同低溫保存方式的特性及適用時機。 3. 能合作實作食材清洗與保存體驗，並進行紀錄與分享。	1. 分組進行牡蠣清洗與保存方式比較，完成觀察記錄表。 2. 發表保存流程說明，並分享觀察結果與心得。	1. 透過提問引導學生分享家中保存食物的方式，了解學生原有知識，並激發學習動機。 2. 播放牡蠣處理與保存過程相關教學影片，輔以教師講解與實物展示，幫助學生理解牡蠣的前處理流程。 3. 實作活動：學生分組觀察與體驗牡蠣的剝殼與清洗流程，並模擬冷藏、冷凍、冰塊降溫三種保存方式。 4. 操作使用溫度計測量保存條件，並記錄每日變化，設計圖表比較結果。 5. 教師引導學生製作「蚵保存流程圖」與觀察紀錄表，並進行分組發表，說明流程與觀察心得。 6. 彙整保存方式之優缺點，並進行班級投票選出最適合的保存方法，發展反思與應用能力。	1. 記錄表 2. 低溫貯藏櫃 3. 食品添加物 4. 沖洗台 5. 牡蠣六分之一簍 6. 鮮蚵半斤 7. https://www.youtube.com/watch?v=3t2pqyGCzkc 8. https://www.youtube.com/watch?v=hYC	5
-----------------------------	---------	---	---	---	---	---	--	---

							UelqI EkY 9. https://www.youtube.com/watch?v=Nc85J7t4sIc 10. 自編 教材 教法 11. 冰箱 12. 冷凍 庫	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

第 (6) 週 - 第 (1 0) 週	食物料理的保存	語文 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 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。 綜合 2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。 綜合 2c-II-1 蒐集與整理各類資源，處理個人日常生活問題。 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。 資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。	1. 熟食調理包的種類與特性 2. 即食包裝的便利性與安全標示 3. 消費選擇與生活應用	1. 能辨識蚵相關的即食加工品種類與用途。 2. 能分析調理包包裝標示與保存條件。 3. 能應用學習策略檢視家中商品資訊並回饋分享。	1. 檢視家中即食包裝的標示與保存資訊，完成學習單。 2. 分組討論加工品選購的便利性與實用性。	1. 教師展示多款蚵相關即食食品與調理包，並引導學生探討其保存方式、食用方式與標示資訊。 2. 學生帶任一即食產品回家調查，記錄其保存條件、營養成分與有效期限，回班分享。 3. 教師設計學習單，引導學生閱讀並解析食品標示，認識過敏原、製造商資訊與注意事項等。 4. 分組進行「加工品便利性討論」，彙整其優缺點與適合使用的情境，並製作圖卡展示。 5. 各組發表意見並建立「蚵加工品便利排行榜」，由全班票選出最實用產品並說明理由。 6. 教師統整討論內容，引導學生進一步思考食品加工與生活品質之間的關係與影響。	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-BJ0ToiD2iyF64fMZj15U4bJB 6. https://www.youtube.com/watch?v=PTZPDa0wiqQ&list=PLNNUXsef-BJ0ToiD2iyF64fMZj15U4bJB	5
-------------------------------	---------	--	---	---	--	---	--	---

							com/watch?v=6WUhgplWycM 7. https://www.youtube.com/watch?v=KtrfsUbfS-k 8. 冰箱、冷凍櫃	
--	--	--	--	--	--	--	---	--

第 (1) 週 - 第 (1 5) 週	琳瑯滿目的包裝魅力	語文 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 語文 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。 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。 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。 資議/t-II-2 體會資訊科技解決問題的過程。	1. 包裝的功能與圖像元素 2. 蚵產品的設計應用 3. 包裝材質與環保概念	1. 能觀察並描述市售包裝的設計特色與元素。 2. 能選擇合適素材設計蚵產品包裝，並說明設計理念。 3. 能合作創作具特色且實用的包裝設計圖。	1. 分組完成蚵產品創意包裝設計圖。 2. 發表設計理念與回應同儕提問。	1. 引導學生帶生活中喜歡的食品包裝至班上，觀察圖案、材質、形狀與顏色，進行分類與說明。 2. 播放介紹創意食品包裝的影片，引導學生討論成功包裝的吸睛元素及環保概念。 3. 小組討論：針對蚵產品，設定特定客群（如：兒童、長輩、旅客），構思適合的包裝風格與功能需求。 4. 學生繪製蚵產品創意包裝設計圖，並結合語文課撰寫設計說明書（包含設計理念、使用材質與功能）。 5. 教師提供資源與素材，指導學生進行平面設計模擬或紙樣製作。 6. 舉辦班級「包裝設計展演會」，每組介紹作品理念，並由同儕提問與回饋；全班票選最吸睛、最實用與最環保設計。	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=VfLIkL6yx 5. https://www.youtube.com/watch?v=s958jun5QEY 6. https://www.youtube.com/watch?v=s958jun5QEY	5
--------------------------------	------------------	---	---	--	--	--	--	----------

								tube.com/watch?v=cmk0jZdd-vY 7. https://www.youtube.com/watch?v=ARwOEmuF7Ng 8. https://www.youtube.com/watch?v=ynXQBlcQFOQ 9. 圖畫紙 10. 彩色筆、彩繪顏料 11. 白報紙 12. 記錄表
--	--	--	--	--	--	--	--	--

第 (1 6) 週 - 第 (2 0) 週	學 種 菜 (食 農 教 育)	語文 1-II-2 具備聆聽不同媒材的基本能力。 語文 2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。 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。 綜合 2b-II-1 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。 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。 資 E2 使用資訊科技解決生活中簡單的問題。	1. 食農實作與觀察 2. 食材來源與感恩教育 3. 環境與飲食連結	1. 能規劃並執行簡單的蔬菜種植流程。 2. 能記錄與分享蔬菜栽培成果與過程心得。 3. 能體會農耕辛勞並表達感恩之情。	1. 小組記錄蔬菜種植過程，完成圖文式成果報告。 2. 分享蔬菜採收後的家庭料理與感恩心得。	1. 教師引導學生認識蔬菜種類與生長條件，並透過簡單操作示範（如播種與澆水）建立實作信心。 2. 小組討論種植區域配置與輪值照顧計畫，學生動手整理土壤、播種與澆水，分組紀錄每日變化。 3. 製作「我的菜園觀察日記」，每週圖文紀錄生長情形，輔以拍照、素描、文字與個人反思心得。 4. 教師結合自然與健康領域內容，說明植物養分需求與食材來源，連結環境與飲食的關係。 5. 學生將收成帶回家，邀請家人共食，拍照記錄料理過程，並寫下感恩心得與家庭回饋。 6. 舉辦「我的蔬菜成長故事」成果分享會，進行口頭發表與感恩卡製作，分享從播種到收成的學習旅程。	1. https://www.youtube.com/watch?v=J3XJVNvGv4k 2. https://www.youtube.com/watch?v=jFEbu31lh_Y 3. https://www.youtube.com/watch?v=EPH_PNUKuPg 4. https://www.youtube.com/watch?v=EPH_PNUKuPg	5
--	--	---	---	---	---	--	--	----------

							v=0S8 eoJjd -Cl 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	
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(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: ☒無 ☐有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()人、自閉症()人、<u>(自行填入類型/人數)</u> ※資賦優異學生: ☒無 ☐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.							

特教老師姓名：(打字即可)

普教老師姓名：(打字即可)

填表說明：

1. 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

2. 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。

3. 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。