

臺南市公立中西區進學國民中(小)學 108 學年度第一學期六年級彈性學習美麗人生-大地之愛課程計畫(☒ 普通班 / ☐ 藝才班 / ☐ 體育班 / ☐ 特教班)

課程名稱		品味校園，米其林夢饗		實施年級 (班級組別)	六	教學節數	本學期共(40)節		
彈性學習課程 四類規範		1. ☒ 統整性探究課程 (☒ 主題 ☐ 專題 ☐ 議題) 2. ☐ 社團活動與技藝課程(☐ 社團活動 ☐ 技藝課程) 3. ☐ 特殊需求領域課程 身障類: ☐ 生活管理 ☐ 社會技巧 ☐ 學習策略 ☐ 職業教育 ☐ 溝通訓練 ☐ 點字 ☐ 定向行動 ☐ 功能性動作訓練 ☐ 輔助科技運用 資優類: ☐ 創造力 ☐ 領導才能 ☐ 情意發展 ☐ 獨立發展 其他類: ☐ 藝術才能班及體育班專門課程 4. ☐ 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							
設計理念		關係與表現： 關懷環境問題及氣候變遷與種植並料理蔬菜。							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養		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		探究土壤改善、垃圾處理、全球環境變遷等問題，進而種植蔬菜，完成植物履歷的全記錄。培養資訊運用以及解決問題的能力。							
配合融入之領域 或議題		☒ 國語文 ☐ 英語文 ☐ 英語文融入參考指引 ☐ 本土語 ☐ 數學 ☐ 社會 ☒ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 健康與體育 ☐ 生活課程 ☐ 科技 ☐ 科技融入參考指引					☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 科技教育 ☐ 資訊教育 ☐ 能源教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 閱讀素養 ☐ 多元文化教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
表現任務		環保酵素、蚯蚓飼養、落葉堆肥、菜苗栽種、生產履歷學習單、蔬菜料理							
課程架構脈絡									
教學期程	節數	單元與 活動名稱	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	學習內容(校 訂)	學習目標	學習活動	學習評量	自編自選教材 或學習單	
第 1-5 週	9	生產履歷	國-E-A3 運用國語文充實生活經驗，學習有步驟的規劃活動和解決問題，並探索多	農產品產銷履歷	1. 能認識「四章一Q」 2. 能知道農產品產銷履歷	1. 認識「四章一Q」 2. 農產品產銷履歷 3. 生產追溯追追追	學習單	生產履歷學習單	

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

			元知能，培養創新精神，以增進生活適應力。		3.能知道生產追 溯追追追			
第 6-9 週	8	農園整地	自-E-A3 具備透過實地操作探究活動探索科學問題的能力，並能初步根據問題特性、資源的有無等因素，規劃簡單步驟，操作適合學習階段的器材儀器、科技設備及資源，進行自然科學實驗。	1. 農具用法 2. 農地整理方式 3. 使用酵素 落葉肥、蚓肥	1. 能使用農具來整地 2. 能知道整地方式 3. 能使用酵素、落葉肥、蚓肥	1. 說明農具使用方法和安全規定 2. 使用農具整地- 鏟刀、鋤頭、鏟子、圓鋤 3. 運用酵素、落葉肥、蚓肥	農具使用	農具使用影片
第 10-14 週	10	菜苗選擇、栽種方式	國-E-A3 運用國語文充實生活經驗，學習有步驟的規劃活動和解決問題，並探索多元知能，培養創新精神，以增進生活適應力。	1. 菜苗選擇 2. 菜苗栽種方式	1. 能配合季節選擇菜苗 2. 能知道各種菜苗的栽種方式	1. 各組能配合秋、冬季選擇適合栽種的菜苗 2. 能知道各種菜苗的栽種方式(種子、扦插)	學習單	菜苗栽種影片
第 15-18 週	8	栽種觀察	自-E-A3 具備透過實地操作探究活動探索科學問題的能力，並能初步根據問題特性、資源的有無等因素，規劃簡單步驟，操作適合學習階段的器材儀器、科技設備及資源，進行自然科學實驗。 自-E-C1 培養愛護自然、珍愛生命、惜取資源的關懷心與	1. 栽種菜苗 2. 施蚓肥、落葉肥、酵素	1. 實作種苗栽種 2. 能測量並觀察蔬菜生長狀況 3. 能填寫蔬菜成長紀錄表 4. 能根據蔬菜狀況施蚓肥、落葉肥、酵素	1. 學生進行種苗栽種並澆水、雜草拔除 2. 測量蔬菜成長高度並觀察蔬菜生長狀況 3. 填寫蔬菜成長紀錄表 4. 能根據蔬菜狀況施蚓肥、落葉肥、酵素	菜苗成長紀錄	菜苗成長紀錄影片

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

			行動力。					
第 19-21 週	5	蔬菜採 收料理	自-E-C1 培養愛護自然、珍愛生 命、惜取資源的關懷心與 行動力。	1. 蔬菜採收 2. 蔬菜料理	1. 能採收蔬菜 2. 能料理蔬菜 3. 能將菜色進行 擺盤	1. 各組到農園進行 收成。 2. 依照工作分配進 行洗菜、切菜、料 理、擺盤。 3. 料理完成後，由 全班同學依照(擺 盤配色、香氣、味 道、衛生)進行評 分。 4. 同學和老師給予 回饋。	蔬菜料理	蔬菜料理影片

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎彈性學習課程之第 4 類規範(其他類課程)，如無特定「自編自選教材或學習單」，敘明「無」即可。

◎依據「學習表現」之動詞來具體規劃符應「學習活動」之流程，僅需敘明相關學習表現動詞之學習活動即可。

臺南市公立中西區進學國民中(小)學 108 學年度第二學期六年級彈性學習美麗人生-大地之愛課程計畫(☒ 普通班 / ☐ 藝才班 / ☐ 體育班 / ☐ 特教班)

課程名稱		品味校園，米其林夢饗	實施年級 (班級組別)	六	教學節數	本學期共(34)節		
彈性學習課程 四類規範		1. ☒ 統整性探究課程 (☒ 主題 ☐ 專題 ☐ 議題) 2. ☐ 社團活動與技藝課程(☐ 社團活動 ☐ 技藝課程) 3. ☐ 特殊需求領域課程 身障類: ☐ 生活管理 ☐ 社會技巧 ☐ 學習策略 ☐ 職業教育 ☐ 溝通訓練 ☐ 點字 ☐ 定向行動 ☐ 功能性動作訓練 ☐ 輔助科技運用 資優類: ☐ 創造力 ☐ 領導才能 ☐ 情意發展 ☐ 獨立發展 其他類: ☐ 藝術才能班及體育班專門課程 4. ☐ 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						
設計理念		關係與表現： 校園植物入菜與舉辦餐會。						
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養		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-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。 E-C2 具備理解他人感受，樂於與人互動，並與團隊成員合作之素養。						
課程目標		透過感恩會的辦理，學生從邀請卡的製作、規劃菜單設計、製作食材烹飪、茶點調製、以及規劃餐會，運用以校園植物作為主要呈現、以豐富生活經驗。						
配合融入之領域 或議題		☒ 國語文 ☐ 英語文 ☐ 英語文融入參考指引 ☐ 本土語 ☐ 數學 ☐ 社會 ☒ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 健康與體育 ☐ 生活課程 ☐ 科技 ☐ 科技融入參考指引				☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 科技教育 ☐ 資訊教育 ☐ 能源教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 閱讀素養 ☐ 多元文化教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
表現任務		邀請卡製作、沙拉擺盤、菜單、餐點、甜點、飲料、節目表						
課程架構脈絡								
教學期程	節數	單元與活動名稱	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	學習內容(校訂)	學習目標	學習活動	學習評量	自編自選教材 或學習單
第 1-6 週	11	邀請卡製作、分送	國-E-B3 運用多重感官感受文藝之美，體驗生活中的美感事	宴會邀請卡製作	1. 能知道邀請卡的內容和用法 2. 能製作謝師宴會邀請卡	1. 介紹邀請卡的樣式、內容和功用。(當接到宴會請柬或邀請函時，能否出席應	謝師宴邀請卡	謝師宴邀請卡簡報

			物，並發展藝文創作與欣賞的基本素養。			該儘早答覆。正式書面邀請一般均需答覆，如果請柬上注有「請回復」(R. S. V. P)及日期，則務必在該日前答覆。如果請柬上註明「只用於謝絕」，那麼不謝絕就不要回復，否則會把主人搞糊塗。 2. 製作邀請卡(加入校園植物素材-葉脈書籤、乾燥花、純露)		
第 7-13 週	15	菜單設計(校園食材入菜)	國-E-B3 運用多重感官感受文藝之美，體驗生活中的美感事物，並發展藝文創作與欣賞的基本素養。	菜單設計	1. 能根據食材設計菜單 2. 能運用校園食材入菜	1. 介紹當令在地食材 2. 運用當令當地食材來入菜 3. 校園當令食材 4. 菜單包含:前菜沙拉、主菜、飲料、甜點 5. 繪製菜色和盤飾的草圖	菜單草圖	菜單簡報
第 14-18 週	8	食材烹飪、甜點、飲料、伴手禮試作(校園食材入菜)	自-E-C2 透過探索科學的合作學習，培養與同儕溝通表達、團隊合作及和諧相	1. 餐點烹飪 2. 甜點製作 3. 飲料製作 4. 伴手禮製作	1. 能安全使用刀具、爐具 2. 能注意飲食衛生 3. 能烹飪餐點	1. 介紹食材的準備和刀具使用 2. 各種油類的介紹(主要分為植物油、動物油及調和	1. 餐點 2. 甜點 3. 飲料	餐點、甜點、飲料製作影片

處能力。
國-E-B3
運用多重感官感受文藝之美，體驗生活中的美感事物，並發展藝文創作與欣賞的基本素養。

4. 能製作甜點
5. 能製作飲料
6. 能製作伴手禮

油三大類，每種油都有冒煙點（發煙點），油加熱時若超過該溫度，就會產生對健康有害的物質。

♥ 植物油：主要以傳統壓榨、冷壓榨油或是溶劑萃取法提出，包含：沙拉油（大豆油）、橄欖油、葡萄籽油、葵花油、花生油、麻油、茶籽油、苦茶油，跟動物油比起來，內含較多不飽和脂肪酸，對人體較好。

tips：植物油經氫化後，製出的「人造植物性奶油」，如：乳瑪琳、酥油等，可使食物炸過後更酥脆，但氫化過程會產生增加心血管疾病的「反式脂肪酸」，應少吃。

♥ 動物油：較常見的為豬油，其脂肪酸大多為飽和脂肪酸，攝取過多易造成心血管疾病

♥ 調和油：廠商若

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

						為了節省成本或提升油的冒煙點，將2種以上的油混合調製，就是調和油，常見如：葵花加大豆的調和油) 3. 根據菜單進行餐點烹調 4. 甜點製作(蜂蜜檸檬蘆薈、香草餅乾、肉桂捲) 5. 飲料製作(香草茶製作) 6. 伴手禮製作(桂花釀、校園植物純露)		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎彈性學習課程之第4類規範(其他類課程)，如無特定「自編自選教材或學習單」，敘明「無」即可。

◎依據「學習表現」之動詞來具體規劃符應「學習活動」之流程，僅需敘明相關學習表現動詞之學習活動即可。