

# 高雄市橋頭區五林國民小學校訂課程-吾愛吾校

## 一年級素養導向教學活動設計(下學期)

教學主題 (單元名稱)	食藝食安	教學年級	一年級																
教學設計	一年級教學團隊	教學者	一年級導師																
跨領域/統整	健體領域、生活領域	總節數	共 5 節， 200 分鐘																
設計理念	<p>1. 近年來，食品安全相關新聞受到民眾矚目，塑化劑、三聚氰胺、毒澱粉、劣質油品事件，幾乎都是轟動全台的大新聞。「民以食為天」，「食」與我們息息相關。然而，令人擔憂的是，這些食品安全的新聞往往占據媒體一段時間的版面後隨即銷聲匿跡，民眾跟著媒體的焦點，似乎也不再關心食品安全了。本校希望喚起學生心中對於食品安全的追求，並從小向下扎根，培養對食品安全的意識與要求。</p> <p>2. 食藝食安：與環境教育相互結合，能在動手做廚藝養成的樂趣中，延伸至和我們息息相關的食安問題的探討與食安環境的重視。</p>																		
素養導向 教學目標	<p>一、核心素養教學設計：</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>總綱 面向</th> <th>總綱核心素養</th> <th>領綱核心素養</th> <th>核心素養呼應說明</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A 自主行動</td> <td>A1身心素質與自我精進</td> <td>健體 -E-A1 具備良好身體活動與健康生活的習慣，以促進身心健全發展，並認識個人特質，發展運動與保健的潛能。</td> <td>利用〈食藝〉的培養-自製健康美味的鬆餅與地瓜餅的學習歷程中，了解〈食安〉問題對身心健康的重要與影響，呼應「A1身心素質與自我精進」。</td> </tr> <tr> <td>C 社會參與</td> <td>C2人際關係與團隊合作</td> <td>生活-E-C2 覺察自己的情緒與行為表現可能對他人和環境有所影響，用合宜的方式與人友善互動，願意共同完成工作，展現尊重、溝通以及合作的技巧。</td> <td>學習歷程中，與學習夥伴分享、討論，分工合作完成任務，呼應「C2人際關係與團隊合作」。</td> </tr> </tbody> </table> <p>二、教學目標與學習重點雙向細目表</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>學習內容</th> <th>學習表現</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ea- I -1 食物的認識、體驗與珍惜。 Ea- I -3 飲食習慣的培養和</td> <td>                     1a- I -1 認識基本的健康常識。                      2a- I -2 發覺影響健康的生活態度與行為。                      4a- I -1 能於引導下，使用適切的健康資訊、產品與服務。                      7-I-5 透過一起工作的過程，感受合作的重要性。                      1. 透過食品安全的探索，察覺日常飲食對                      身心健康的重要與影響，從而注重飲                 </td> </tr> </tbody> </table>			總綱 面向	總綱核心素養	領綱核心素養	核心素養呼應說明	A 自主行動	A1身心素質與自我精進	健體 -E-A1 具備良好身體活動與健康生活的習慣，以促進身心健全發展，並認識個人特質，發展運動與保健的潛能。	利用〈食藝〉的培養-自製健康美味的鬆餅與地瓜餅的學習歷程中，了解〈食安〉問題對身心健康的重要與影響，呼應「A1身心素質與自我精進」。	C 社會參與	C2人際關係與團隊合作	生活-E-C2 覺察自己的情緒與行為表現可能對他人和環境有所影響，用合宜的方式與人友善互動，願意共同完成工作，展現尊重、溝通以及合作的技巧。	學習歷程中，與學習夥伴分享、討論，分工合作完成任務，呼應「C2人際關係與團隊合作」。	學習內容	學習表現	Ea- I -1 食物的認識、體驗與珍惜。 Ea- I -3 飲食習慣的培養和	1a- I -1 認識基本的健康常識。 2a- I -2 發覺影響健康的生活態度與行為。 4a- I -1 能於引導下，使用適切的健康資訊、產品與服務。 7-I-5 透過一起工作的過程，感受合作的重要性。 1. 透過食品安全的探索，察覺日常飲食對 身心健康的重要與影響，從而注重飲
總綱 面向	總綱核心素養	領綱核心素養	核心素養呼應說明																
A 自主行動	A1身心素質與自我精進	健體 -E-A1 具備良好身體活動與健康生活的習慣，以促進身心健全發展，並認識個人特質，發展運動與保健的潛能。	利用〈食藝〉的培養-自製健康美味的鬆餅與地瓜餅的學習歷程中，了解〈食安〉問題對身心健康的重要與影響，呼應「A1身心素質與自我精進」。																
C 社會參與	C2人際關係與團隊合作	生活-E-C2 覺察自己的情緒與行為表現可能對他人和環境有所影響，用合宜的方式與人友善互動，願意共同完成工作，展現尊重、溝通以及合作的技巧。	學習歷程中，與學習夥伴分享、討論，分工合作完成任務，呼應「C2人際關係與團隊合作」。																
學習內容	學習表現																		
Ea- I -1 食物的認識、體驗與珍惜。 Ea- I -3 飲食習慣的培養和	1a- I -1 認識基本的健康常識。 2a- I -2 發覺影響健康的生活態度與行為。 4a- I -1 能於引導下，使用適切的健康資訊、產品與服務。 7-I-5 透過一起工作的過程，感受合作的重要性。 1. 透過食品安全的探索，察覺日常飲食對 身心健康的重要與影響，從而注重飲																		

	<p>觀察。</p> <p>Eb-I-1 健康安全消費的覺知。</p> <p>F-I-1 工作任務理解與工作目標設定的練習</p> <p>F-I-3 時間分配及做事程序的規劃練習</p>	<p>食</p> <p>安全與培養健康飲食生活態度與消費行為。</p> <p>2. 透過分組點心DIY過程，養成分工合作與團隊呼柱的精神及態度。</p>
--	---	--

教材來源		自編		
教學活動				
教學目標	教學流程	時間	教學資源	評量
(下學期為第5節)				
<p>1. 認識食品添加劑-認識日常飲食中的人工添加物與對人體的危害。</p>	<p>第一~二節開始</p> <p>課前準備：超商購買冰淇淋(如統一瑞穗冰淇淋、小美冰淇淋)。</p> <p>一、引起動機</p> <p>小朋友有沒有聽過：布丁沒加加雞</p> <p>蛋、米粉成分不含米、麵包過期不發霉、冰淇淋不會融化……的新聞報導，這些都是添加物的「功勞」。目前合法食品添加物近800種，可調配出數萬種複方添加物，吃下肚後在體內積少成多，安全性難以評估。歐美國家已吹起「簡單配方」的浪潮，以天然食材取代或減少添加物。與其幻想不要吃到添加物，不如懂得聰明選擇，減少吃加工「食品」，多吃天然的「食物」，減輕身體的負擔，為自己的健康負責。</p> <p>影片：<a href="#">拒融化的冰淇淋！藏在冰淇淋裡的秘密-〈超商買的冰品在室溫下放兩小時不會融化〉</a></p> <p>*影片關後感想發表</p> <p>二、發展活動</p> <p>1. 【食品添加物和食品的關係】</p> <p>影片1：<a href="#">食品添加物的隱藏秘密</a>。</p> <p>影片2：<a href="#">《食錄！追食品添加物秘密》</a></p> <p>2. 少吃加工食品，多吃天然的食物，影片：<a href="#">台版超級食物</a>觀賞。</p> <p>3. 地瓜便宜、營養又好吃，也是超級食物的一種，但發芽的地瓜可</p>	<p>80分</p> <p>15</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>35</p> <p>5</p> <p>5</p>	<p>冰淇淋</p> <p>PPT 影片</p> <p>PPT 影片</p> <p>PPT 影片</p>	<p>80%學生能專心聆聽和回答</p> <p>80%學生能專心觀賞</p> <p>80%學生能專心觀賞和討論</p> <p>80%學生能專</p>

	<p>以吃嗎？影片：<a href="#">地瓜發芽有毒嗎？</a>觀賞。</p> <p>三、綜合活動 觀賞完影片後結束後，老師提問，小朋友回答：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 地瓜是營養好吃又便宜的食物，發芽的地瓜可以吃嗎？好吃嗎？購買地瓜時要買發芽的嗎？</li> <li>2. 發芽的馬鈴薯可以吃嗎？</li> <li>3. 下一節課我們來製作(DIY)和地瓜(番薯)有關的點心，好不好？</li> </ol>	10		心聆聽和回答
<p>2. 地瓜餅 DIY-自製健康美味的地瓜餅並學習整理料理桌。</p>	<p>第三節開始 課前準備：教師先備妥製作地瓜餅的各項材料並將學生分組(4~6人1組)，依班級人數調整。</p> <p>一、引起動機 老師先自製健康美味的地瓜餅和小朋友分享(每人一小塊)，問小朋友好不好吃？想不想自己學做做看？</p> <p>二、發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 播放地瓜餅製作示範影片 <a href="#">〈小朋友愛吃的地瓜餅〉</a> *老師也可以自拍製作地瓜餅的示範影片和學生分享 實作課程老師帶領學生至藝文樓(廚藝教室)</li> <li>2. 請小朋友依分組坐到料理桌上，各組組長到示範桌領取食材。 每組材料：地瓜、白糖、麵粉、沙拉油…等。</li> <li>3. 老師在料理桌示範，請同學熟記 操作步驟。</li> </ol> <p>第三節下課</p> <p>第四~五節實作課程開始(廚藝教室)</p> <p>4. 地瓜餅DIY開始-步驟：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 把地瓜去皮切成小塊，大火隔水蒸10分鐘或直接下鍋煮熟。</li> <li>(2) 把地瓜的水倒掉後，加入(白)糖並壓成地瓜蓉。</li> <li>(3) 分批加入麵粉或糯米粉並攪拌至粉團。</li> <li>(4) 把粉團分成一塊塊備用。</li> <li>(5) 加油到平底鍋，以小火把餅</li> </ol>	<p>10</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>50</p>	<p>地瓜、麵粉 廚藝教室各式 餐具(桌、鍋、 碗、盤、瓦斯… 等)、</p> <p>PPT、示範影片</p> <p>志工媽媽 材料：地瓜、白 糖、麵粉、沙拉 油…等。 廚具收納箱</p> <p>廚藝教室各式 餐具(桌、鍋、 碗、盤、瓦斯… 等)。</p>	<p>80%學生能專 心觀賞</p> <p>80%學生能專 心聆聽</p> <p>實作評量： 檢視學童能 否完成地瓜 餅製作</p>

	<p>煎熟。</p> <p>三、綜合活動</p> <p>1. 分享與觀摩：享用煎好的美味地瓜餅並觀摩各組製作情形及相互分享。</p> <p>2. 整理料理桌：各組將料理桌清理完畢並將各種剩餘材料打包及鍋碗盤等用具清洗後放回工具箱。</p>	<p>15</p> <p>15</p>		<p>各組能清理桌面並將餐具歸回置物箱</p>
--	---	---------------------	--	-------------------------