

高雄市橋頭區五林國民小學校訂課程-吾愛吾校

二年級素養導向教學活動設計(上學期)

教學主題 (單元名稱)	食藝食安	教學年級	二年級																
教學設計	二年級教學團隊	教學者	二年級導師																
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 -2 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 -2 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 -2 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																		

	觀察。 Eb- I -1 健康安全消費的覺知。 D-I-4 共同工作並相互協助 F-I-1 工作任務理解與工作目標設定的練習 F-I-3 時間分配及做事程序的規劃練習	食 安全與培養健康飲食生活態度與消費行為。 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。		
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
(上學期為第5節)				
1. 食安問題 面面觀- 馬鈴薯、薯條的食安問題- 怎麼選才能吃到健康、安心的薯條!	<p>第一~二節開始</p> <p>課前準備：教師先備妥單槍投影設備及網路並準備和雞蛋有關的點心。</p> <p>一、引起動機</p> <p>小朋友喜不喜歡吃麥當勞的薯條？喜歡！知道麥當勞薯條是怎麼做出來嗎？</p> <p>影片：薯條怎來的？麥當勞影片公開製作過程</p> <p>二、發展活動</p> <p>1. 網路上曾經流傳一支影片，有一個外國人做實驗，把麥當勞的薯條擺在玻璃瓶中，放了10個禮拜也不會發霉，還有冰島漢堡薯條一放10年沒壞，是不是添加了防腐劑呢？真的是這樣嗎？除了添加防腐劑外，有沒有可能是其他原因造成的？</p> <p>影片1：麥當勞的薯條有多可怕呢</p> <p>影片2：冰島漢堡薯條一放10年沒壞</p> <p>影片3：漢堡薯條放一年也不會腐爛！？防腐劑太多還是另有原因？</p> <p>2. 麥當勞薯條好吃的秘訣</p> <p>影片：到速食店必點？薯條比漢堡略勝一籌</p> <p>3. 麥當勞薯條好吃，但常吃對身體好嗎？為什麼？</p> <p>※美國《連線》雜誌對麥當勞薯條成分的分析：油炸多油、多鹽…</p> <p>4. 麥當勞薯條因為是用油炸多油、</p>	80分		
		5	PPT 影片	80%學生能專心聆聽和回答 80%學生能專心觀賞
		10	PPT	80%學生能專心聆聽和回答
		5		
		15	PPT 影片	80%學生能專心觀賞
		5	PPT 影片	
		10		80%學生能專心聆聽和回答
			PPT	
		5		

	<p>多鹽及其他食品添加物做成的美味食品，雖然好吃卻不宜多食。</p> <p>5. 如果要自己做薯條，除了要考慮少油、少鹽、少添加物外，選購安全的馬鈴薯也很重要。</p> <p>4. 馬鈴薯本身的食安問題-如何挑選新鮮、安全的馬鈴薯？ 影片：健康小學堂－馬鈴薯挑選</p> <p>小撇步。</p> <p>影片：食安問題-馬鈴薯。</p> <p>三、綜合活動</p> <p>觀賞完影片後結束後，老師提問，小朋友回答：</p> <p>1. 馬鈴薯發芽可以吃嗎?為什麼? 2. 影片中有說馬鈴薯的皮不建議吃，到底馬鈴薯的皮可不可以吃? *相關報導PPT 3. 麥當勞薯條雖然好吃，但可以常吃嗎? 下一節課我們來薯條DIY，好不好?自己做的更安心!</p>	5 3 5 12		
<p>2. 薯條 DIY-自製低鹽、少油、無添加物的健康薯條並學習整理料理桌。</p>	<p>第三節開始</p> <p>課前準備：教師先備妥製作薯條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</p> <p>老師先自製健康美味的薯條和小朋友分享(每人一小條)，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> <p>1. 播放薯條製作示範影片 影片1<自己做 麥當勞炸薯條> 影片2<健康脆皮薯條> *老師也可以自拍製作薯條的示範影片和學生分享</p> <p>2. 觀賞完影片1和影片2後?哪一種的做法教簡單? (影片1-削皮、切條、多油炸) (影片2-先煮熟、冷卻、切條、少油煎)。</p> <p>3. 老師希望小朋友可以吃到健康的薯條，所以捨棄影片1的做法，為節省時間，老師已經在上課前將馬鈴薯洗淨並蒸煮熟後冷卻待用。</p> <p>實作課程老師帶領學生至藝文樓(廚藝教室)</p>	10 5 10 5 5 5	<p>薯條材料 廚藝教室各式 餐具(桌、平底 鍋、盤、瓦斯… 等)。</p> <p>PPT、示範影片</p> <p>志工媽媽</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%學生能專心聆聽和回答</p>

	<p>4. 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：馬鈴薯、鹽、番茄醬、海苔香鬆粉、沙拉油…等。</p> <p>第三節下課</p> <p>第四~五節實作課程開始(廚藝教室)</p> <p>5. 老師在料理桌示範，請同學熟記操作步驟。</p> <p>4. 薯條DIY開始</p> <p>(1)馬鈴薯切條。 (2)置入平底鍋油煎(少油)。 (3)起鍋擺盤、撒上少許鹽。 (4)也可撒少許海苔香鬆粉或沾番茄醬吃。</p> <p>三、綜合活動</p> <p>1. 分享與觀摩：享用煎好的美味薯條並觀摩各組製作情形及相互分享。 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>20</p> <p>40</p> <p>20</p>	<p>材料：馬鈴薯、鹽、番茄醬、海苔香鬆粉、沙拉油…等。</p> <p>廚藝教室各式餐具(桌、平底鍋、盤、瓦斯…等)。</p>	<p>實作評量： 檢視學童能否完成薯條製作</p> <p>各組能清理桌面並將餐具歸回置物箱</p>
--	---	-------------------------------	---	---