

教學計畫 (教案)

一、教學單元設計說明

領域/科目	校本課程		設計者	梁家豪
實施年級	國一		總節數	共 2 節， 90 分鐘
單元名稱	食農教育-煮豆漿			
單元內容簡述	透過黃豆篩選，清洗，泡豆，打汁，煮熟等步驟，自己製作豆漿。			
學習目標	1、了解製作豆漿的步驟 2、了解豆漿的營養			
學生學習基礎背景	已了解黃豆的栽種過程			
設計依據				
學習重點	學習表現	Po-IV-2 能辨別適合科學探究尋求解決問題，並能根據觀察蒐集資料，提出適宜的問題 Ai-IV-2 透過與同儕的討論，分享科學發現的樂趣 Ah-IV-2 應用所學到的科學知識與探究方法，幫助自己做出最佳的決定。	核心素養	自-E-C2 透過合作學習，培養溝通合作的能力 自-J-A3 從生活中找出問題，善用生活的物品器材儀器規劃探究活動
	學習內容	如何煮豆漿		議題融入
教材內容		校本課程		
教學設備/資源		秤，黃豆，家政教室		

二、教學活動設計流程簡述

教學活動設計	時間	教材	學習情形檢核(評量)
@事前作業 先將黃豆清洗並將不良黃豆挑除並浸泡 12 小時 @打汁 將浸泡好的黃豆，請各組依自己決定的豆水比例，每組約	20		問答

<p>@過濾 500 克黃豆，放入果汁機中攪拌。比例約 1:3 以上皆可以濾網將豆漿過濾，將過濾過的豆漿放入高鍋中。</p>	15		教師視察
<p>@加熱 將高鍋放上瓦斯爐準備加熱，以中火煮滾，中間需要不斷攪拌，以防燒焦。 因為有皂素過程中會不斷有泡泡產生，需要熄火等待泡泡消，再加熱，重複 3-4 次。</p>	30		問答
<p>煮滾後可自行添加糖。</p> <p>品嚐豆漿並完成學習單</p>	25		教師視察
結束			