

# 彰化縣天盛國民小學 109 學年度公開授課教學活動設計簡案

一、教學設計者：應立台

二、課程主題：消費停看聽~加工食品審慎選

三、教材來源：自編

四、時間/節次：共 1 節

五、設計理念：(約 100 字)

讓學生認識並說出食物加工方式及重要性，進而選購正確保存方式的食品。明瞭食物的保存及處理方式會影響食物的營養價值、安全性、外觀及口味。

六、學生學習經驗分析：

1. 學生有日常購買食物的經驗，購買食品時，會注意保存期限，但未能檢視包裝上的營養標示及保存方式。
2. 瞭解冰箱的溫度及適合存放食物的種類，食品保存的正確方式。

七、核心素養：

## (一) 核心素養 (總綱/領綱)

總綱：A2 系統思考與解決問題

B2 科技資訊與媒體素養

領綱：健體-E-A2

具備探索身體活動與健康生活問題的思考能力，並透過體驗與實踐，處理日常生活中運動與健康的問題。

健體-E-B2

具備應用體育與健康相關科技及資訊的基本素養，並理解各類媒體刊載、報導有關體育與健康內容的意義與影響。

## (二) 總綱核心素養呼應說明

選擇符合營養且安全衛生的食物。瞭解食物在烹調、貯存及加工等情況下的變化。表達個人的基本權利，並瞭解人權與社會責任的關係。

八、課程學習重點

### (一) 學習表現

4a-I-1 能於引導下，使用適切的健康資訊、產品與服務。

4a-II-1 能於日常生活中，運用健康資訊、產品與服務。

### (二) 學習內容

Eb-I-1 健康安全的消費覺知。

Eb-II-1 健康安全消費的原則與訊息覺察。

Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。

九、學習目標

- 一、能認識並說出食物的加工方式 (Eb-I-1+ Eb-II-1)。
- 二、能說明食物加工方式的重要性 (Eb-I-1+ Eb-II-1)。
- 三、能選購正確保存方式的食品 (Eb-I-1+ Eb-II-1)。

十、議題融入說明： 環 E6 覺知人類過度的生物質需求會對未來世代造成衝擊。

十一、與他領域連結：無

十二、教學資源：投影機

十三、教學活動規劃節次

單元節次		教學活動安排簡要說明
1	第 1 節課	營養標示知多少
2	第 2 節課	營養標示知多少
3	第 3 節課	食品保鮮有妙方
4	第 4 節課	加工食品審慎選

#### 十四、教學活動或流程：

##### ◎第四節

<b>學習表現</b>	4a-I-1 能於引導下，使用適切的健康資訊、產品與服務。 4a-II-1 能於日常生活中，運用健康資訊、產品與服務。
<b>學習內容</b>	Eb-I-1 健康安全的消費覺知。 Eb-II-1 健康安全消費的原則與訊息覺察。 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。
<b>學習目標</b>	一、能認識並說出食物的加工方式 (Eb-I-1+ Eb-II-1)。 二、能說明食物加工方式的重要性 (Eb-I-1+ Eb-II-1)。 三、能選購正確保存方式的食品 (Eb-I-1+ Eb-II-1)。

##### (一) 準備活動或引起動機 (10 分鐘)

1. 蒐集及布置與食品物加工方式相關的圖片或資料
2. 學生分享個人經驗(以梅干扣肉或芥菜為題引導學生分享經驗)

##### (二) 發展活動/主要活動 (20 分鐘)

食物加工知多少：

1. 天然食品與加工食品比較〔鮮奶與起司、天然水果與水果乾〕
2. 食品各種加工方式：(1) 醃漬法 (2) 真空或罐頭 (3) 乾燥法
3. 食物適合以何種方式來保存：(1) 醃漬法 (2) 乾燥法 (3) 發酵法

##### (三) 綜合活動/總結活動 (10 分鐘)

1. 各種食物的保存方式，要注意些什麼？對健康有什麼影響？
2. 選購加工食品時，要注意什麼？

##### (四) 學習評量/學習任務：

1. 口頭評量
  - (1) 能說出食物正確保存方式的重要性
  - (2) 能舉例說明食物得保存方式