

# 彰化縣湳雅國民小學彈性課程核心素養導向教案設計

## 一、課程設計原則與教學理念說明

湳雅國小位於盛產芭樂的社頭鄉，學區孩子的家人、親戚或朋友，或多或少都有種植芭樂，這裡的孩子雖然知道家鄉的特產，卻很少深入了解，因此透過課程的設計，讓孩子能夠先了解芭樂的種類和營養成分，接著認識食品標章，並學以致用於選購好吃安全的芭樂，進而嘗試做出芭樂料理。除了讓孩子從小關心家鄉的物產，具備正確的常識，還能發揮創意讓水果提高價值，使家鄉的水果善盡其用，更能培養熱愛家鄉的情懷。

## 二、主題說明

領域/科目	彈性課程	設計者	蕭惠玲
實施年級	三年級	總節數	共 20 節，800 分鐘
主題名稱	織足嘗樂		
設計依據			
學習重點	學習表現	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能依據觀察、蒐集資料、閱讀、思考、討論等，提出問題。</li> <li>2. 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。</li> <li>3. 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。</li> </ol>	
	學習內容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 芭樂的種類和營養成分，以及食品標章的意義。</li> <li>2. 選購芭樂的祕訣，做出芭樂料理。</li> <li>3. 團隊合作的意義與重要性。</li> </ol>	
核心素養	總綱	A2 系統思考與解決問題 C2 人際關係與團隊合作	
	領綱	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-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。	
與其他領域/科目目的連結	國語/閱讀/社會/綜合活動		
教學設備/資源	單槍、電腦、學習單、芭樂、芭樂料理的材料、解說人員		
各單元學習重點與學習目標			

單元名稱	學習重點		學習目標
芭樂家族	學習表現	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能依據觀察、蒐集資料、閱讀、思考、討論等，提出問題。</li> <li>2. 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。</li> <li>3. 體會團隊合作的意義，並能關懷團隊的成員。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能透過觀察、品嚐等方式，認識芭樂的種類。</li> <li>2. 經由觀看影片、專家分享和食品標章了解選購的祕訣。</li> <li>3. 藉由芭樂料理的實作活動，發揮創意巧思。</li> <li>4. 能培養團隊合作的精神和熱愛家鄉的情懷。</li> </ol>
	學習內容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 芭樂的種類和營養成分，以及食品標章的意義。</li> <li>2. 選購芭樂的祕訣，做出芭樂料理。</li> <li>3. 團隊合作的意義與重要性。</li> </ol>	

教學活動內容及實施方式	節數	備註
<p><b>壹、引起動機</b></p> <p>一、教師說明：「織襪芭樂節」是社頭鄉為發展鄉鎮觀光，並協助地方特色產業發展的產業盛事，素有「襪子的故鄉」、「芭樂王國」之稱的社頭鄉已經第18年舉辦此活動。每當12月份進入芭樂盛產的季節，無論是品質或是價格方面都是物廉價美的好選擇。</p> <p>二、請學生發表參觀「織襪芭樂節」的心得。</p> <p>*2019 彰化社頭織襪芭樂節  <a href="https://travel.setn.com/News/651036">https://travel.setn.com/News/651036</a></p>	共 1 節	口頭發表
<p><b>貳、發展活動</b></p> <p><b>一、芭樂家族</b></p> <p>(一)介紹芭樂品種</p> <p>1. 教師利用單槍或圖卡介紹芭樂的品種，若能展示實物更佳。</p> <p>2. 接著選擇三種常見的芭樂(珍珠芭樂、帝王芭樂、水晶芭樂)，就芭樂的特徵、產季、生長環境、經濟價值等進行介紹。</p> <p>*農委會芭樂主題館  <a href="https://kmweb.coa.gov.tw/subject/subject.php?id=1231">https://kmweb.coa.gov.tw/subject/subject.php?id=1231</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=FQqZZL-9j08">https://www.youtube.com/watch?v=FQqZZL-9j08</a></p>	共 2 節	
<p>(二)觀察及品嚐活動</p> <p>1. 教師發下「芭樂的祕密檔案」學習單(附件一)，並提供常見的三種芭樂，先讓小朋友透過觀察芭樂的外觀、聞它的氣味，進而認識這些芭樂。</p> <p>2. 教師將芭樂切片之後，和學生一起觀察果肉顏色和品嚐芭樂，並由學生分享這三種芭樂的味道有何不同。</p> <p>3. 把觀察的結果記錄在學習單中。</p>	共 2 節	口頭發表
<p>(三)製作芭樂檔案</p> <p>1. 完成「芭樂的祕密檔案」學習單，並分組討論學習單的內容。</p>	共 2 節	寫學習單



### 三、美味又健康的芭樂

#### (一) 芭樂好營養：

番石榴在台灣是廣為消費大眾所接受的水果之一，含有豐富的維他命 C，纖維含量也高，是很好的健康食品。

#### \* 健康好生活

<https://www.youtube.com/watch?v=fLx3N1H1-1w>

#### (二) 芭樂好料理：

除了鮮食之外，芭樂還可以做成多樣料理，如：芭樂三明治、甘草芭樂……等。

1. 師生先觀看影片，並分組準備好材料，就可以一起動手做做看了。

##### (1) 芭樂三明治

[https://www.youtube.com/watch?v=moq\\_RSV5gBk](https://www.youtube.com/watch?v=moq_RSV5gBk)

##### ◎材料及做法（4 人份）：

芭樂 300 公克、蛋 3 個、火腿 3 片、土司 12 片  
調味料：鹽 1/2 湯匙、糖 2/3 湯匙、沙拉醬 3 湯匙、油 1 湯匙。

- 先將蛋煎成荷包蛋。
- 芭樂去籽刨絲加鹽、糖拌勻。
- 土司去邊。
- 先抹上沙拉醬、放芭樂絲。
- 蓋上一土司。
- 再放荷包蛋、火腿片。
- 將包好的三明治對角切成三角形。

##### (2) 甘草芭樂

[https://www.youtube.com/watch?v=IiQVK-y\\_3lk](https://www.youtube.com/watch?v=IiQVK-y_3lk)

<https://www.youtube.com/watch?v=uZvay5Cu1EA>

##### ◎材料及做法：

共 1 節

共 3 節

分工合作

芭樂 5~6 顆(挑選時要挑硬一點)、甘草粉一大匙、二號砂糖二大匙、鹽二大匙。

- 將芭樂外表洗淨並且切片去籽。
- 灑上二大匙的鹽巴並且輕抓，儘量混合均勻。
- 靜置大約 1 到 1.5 小時，等芭樂出水約到 1/5 即可。
- 鹽水倒掉並用水洗淨。
- 將甘草粉及紅糖灑上。
- 均勻攪拌、儘可能讓每一片切片都能沾到。
- 放進冰箱冷藏超過 3 小時即可。

2. 製作完成後教師指導學生進行收拾整理工作。

3. 品嚐日記：請學生將品嚐芭樂料理的心得寫在「曼陀羅九宮格」(附件二)中。

### 參、總結活動

社頭鄉的芭樂產量多、歷史悠久，由於品質好，屢屢獲獎，學生們應該都要深入了解。課程的最後，請學生回顧整個學期的活動，選擇收穫最多的部分和大家分享，並說一說愛家鄉的方法。

共 1 節

寫學習單

口頭發表



# 芭樂的 祕密檔案

( ) 年 ( ) 班 組別：( )

姓名：( )

一、下表是目前市面上比較普遍的三種芭樂品種，請你們仔細觀察和品嚐之後，在表格的選項中打✓，完成「芭樂的祕密檔案」。

芭樂種類 特徵	珍珠芭樂	帝王芭樂	水晶芭樂
外觀	形狀： <input type="checkbox"/> 橢圓形 <input type="checkbox"/> 梨形 表面： <input type="checkbox"/> 有些凹凸 <input type="checkbox"/> 平滑	形狀： <input type="checkbox"/> 橢圓形 <input type="checkbox"/> 梨形 表面： <input type="checkbox"/> 凹凸明顯 <input type="checkbox"/> 平滑	形狀： <input type="checkbox"/> 橢圓形 <input type="checkbox"/> 扁圓形 表面： <input type="checkbox"/> 不規則突起 <input type="checkbox"/> 平滑
氣味	香氣： <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	香氣： <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	香氣： <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
味道	糖度： <input type="checkbox"/> 高 <input type="checkbox"/> 適中 <input type="checkbox"/> 低 酸度： <input type="checkbox"/> 高 <input type="checkbox"/> 適中 <input type="checkbox"/> 低	糖度： <input type="checkbox"/> 高 <input type="checkbox"/> 適中 <input type="checkbox"/> 低 酸度： <input type="checkbox"/> 高 <input type="checkbox"/> 適中 <input type="checkbox"/> 低	味道： <input type="checkbox"/> 甜度高 <input type="checkbox"/> 清甜
果肉顏色	果肉 <input type="checkbox"/> 厚且細緻 <input type="checkbox"/> 質脆 <input type="checkbox"/> 厚且脆 呈現( )色。	果肉 <input type="checkbox"/> 厚且細緻 <input type="checkbox"/> 質脆 <input type="checkbox"/> 厚且脆 呈現( )色。	果肉 <input type="checkbox"/> 厚且細緻 <input type="checkbox"/> 質脆 <input type="checkbox"/> 厚且脆 呈現( )色。
芭樂籽	<input type="checkbox"/> 多 <input type="checkbox"/> 少	<input type="checkbox"/> 多 <input type="checkbox"/> 少	<input type="checkbox"/> 多 <input type="checkbox"/> 少

二、畫出自己最喜歡的芭樂品種，並寫下喜愛的原因。

我最喜歡( )芭樂，原因是( )。

# 芭樂好料理 品嚐心得

( ) 年 ( ) 班 姓名: ( )

◎請你將品嚐芭樂料理的心得寫在曼陀羅九宮格中。

1. 人	2. 事	3. 時
4. 地	芭樂 好料理	5. 物
6. 心情	7. 收穫	8. 心得