

111學年度精進課程公開課教案

領域/科目	彈性學習課程（食農教育類）		設計者	郭玉蓮
實施年級	四年級		教學時間	40分鐘
單元名稱	百變豆豆			
<b>設計依據</b>				
學習重點	學習表現	<p>生2-I-1以感官和知覺探索生活中的人、事、物，覺察事物及環境的特性。</p> <p>生3-I-1願意參與各種學習活動，表現好奇與求知探究之心。</p>	總綱與領綱之核心素養	<p>●A3規劃執行與創新應變生活-E-A3</p> <p>藉由各種媒介，探索人、事、物的特性與關係，同時學習各種探究人、事、物的方法、理解道理，並能進行創作、分享及實踐。</p>
	學習內容	<p>生F-I-1工作任務理解與工作目標設定的練習。</p> <p>生C-I-1事物特性與現象的探究。</p>		
議題融入	實質內涵	科 E9 具備與他人團隊合作的能力。		
	所融入之學習重點	能夠辨別製豆品與非豆製品食物，完成線上測驗與學習單。		
與其他領域/科目的連結	無			
教材來源	<p>●「豆類加工品是怎麼誕生?」影片：  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=WBZO5zeSPYs">https://www.youtube.com/watch?v=WBZO5zeSPYs</a></p> <p>●營養師盤點6種陷阱豆製品 小心吃下高油脂及添加物  <a href="https://health.tvbs.com.tw/nutrition/335256">https://health.tvbs.com.tw/nutrition/335256</a></p>			
教學設備/資源	<p>●kahoot 線上測驗—搜索百變豆豆</p> <p>●豆製品圖片</p> <p>●《百變豆美食》學習單</p>			

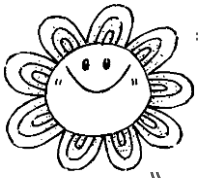
## 學習目標

1. 能分辨豆製品與非豆製品。
2. 能完成線上測驗。
3. 能繪製出自己喜愛的豆製品並做分享。

## 教學活動設計

教學活動內容及實施方式	時間	備註
<p><b>一、引起動機</b></p> <p>播放「豆類加工品是怎麼誕生?」影片：  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=WBZO5zeSPYs">https://www.youtube.com/watch?v=WBZO5zeSPYs</a></p>	2	能專心欣賞影片
<p><b>二、發展活動</b></p> <p>1. 請學生上網搜尋豆類可以製造為哪些加工食品？            參考答案：豆腐、豆皮、豆干、豆包、干絲、豆漿、醬油、豆花、素肉、冬粉、紅豆湯、味噌、豆瓣醬、油豆腐、大豆油、綠豆芽、納豆、豆腐乳、腐竹、豆渣餅乾、豆豉.....。</p>	10	能認識豆製品
<p>2. 請學生將以上的豆製品分類為：跟豆子外觀一樣、跟豆子外觀不一樣兩大類。</p>	2	能將豆製品分類
<p>3. 使用 kahoot 實施線上測驗，讓學生辨別豆製品與非豆製品</p> <p>●測驗選項            豆製品：豆腐、豆皮、豆干、豆包、干絲、豆漿、醬油、豆花、素肉、冬粉、紅豆湯、味噌、豆瓣醬、油豆腐、大豆油、綠豆芽、納豆、豆腐乳、腐竹、豆渣餅乾、豆豉。            非豆製品：熱狗麵包、爆米花、湯圓、m&amp;m 巧克力豆、雞蛋糕、鬆餅、米粉湯。</p>	8	能分辨豆製品與非豆製品
<p>4. 針對非豆製品稍加說明(如爆米花是玉米、麵包是麵粉、米粉是米製品)</p>	2	
<p>5. 詢問學生是否吃過這些豆製品？喜歡吃嗎？</p> <p>●教師可以利用一些豆製品圖片來向學生做介紹，讓學生發現豆製品的千變萬化。</p>	5	能用完整的語句回答問題
<p>6. 提醒學生不是所有豆製品都適合多吃，盡量吃原型食物，不要過度加工、過度調味。</p> <p>●參考資料--營養師盤點6種陷阱豆製品 小心吃下高油脂及添加物  <a href="https://health.tvbs.com.tw/nutrition/335256">https://health.tvbs.com.tw/nutrition/335256</a></p>	5	

<p>7. 請學生在學習單上畫出吃過或喜歡的豆製食物。</p>	3	能認真習寫學習單
<p><b>三、總結</b></p> <p>教師請學生想想看，為什麼豆要變身各種豆製品呢？你們覺得哪種豆製品變化最大呢？</p> <p>●教師可以讓學生認識與豆子外觀不同的豆製品，如：豆漿、豆皮、豆腐、豆花、冬粉、素肉；像醬油則是經過發酵的過程才製作出的。</p> <p style="text-align: center;">～本節結束～</p>	3	<p>能用完整的語句回答問題</p> <p>能認真的聆聽</p>



## 學習單名稱 百變豆美食

年 班 號  
姓名

一、小朋友，豆子可以變身成各式各樣的料理或點心，請你張大眼，仔細瞧，哪些是豆子變身的料理或點心呢？請把它圈出來。

麵包、芋頭糕、紅豆湯、豆漿、雞蛋糕、米粉湯、  
鬆餅、豆干、包子、冬粉、豆包、干絲、醬油、豆渣餅乾、  
麵線、素肉、爆米花、米酒、豆腐、味噌、豆瓣醬、  
碗粿、豆皮、豆花、饅頭、豆豉、油豆腐、大豆油、  
綠豆芽、納豆、豆腐乳、巧克力豆、腐竹、湯圓

二、小朋友，請你畫出喜歡的豆製品，和大家一起分享吧！

豆製品名稱：

\_\_\_\_\_