

109 年食農教育推廣計畫亮點遴選獲獎資料

一般型-學校組_桃園市立內壢國民中學

教學規劃與教案設計成果

(一)單元課程架構表-1

單元名稱	節數	教學重點*
健康美味 小廚師 7上6節	6	1、認識食品標示 2、了解自己所吃的食品的成份 3、培養正確的飲食觀念，多吃食物 少吃食品，理性看待食品添加物 4、烹飪安全、衛生與環保注意事項 5、在地、當季、友善環境的選購原則 (三章一Q)體認消費可以改變世界的 理念與生活實踐方法 6、省思食物選擇對人類的價值 7、認識雞蛋與煎蛋實作
好蛋來了 7上8節	8	1、蛋雞的飼育、品種，以及動福蛋 2、蛋的營養、危險、分類、加工與應用 3、雞蛋的正確選購、儲存方式 4、體認消費可以改變世界的理念與生活 實踐方法 5、烹飪教室安全、衛生與環保注意事項 6、烹飪用具的認識 7、荷包蛋的烹煮技巧與實作
與台灣(米)好相遇 8下4節	4	1、認識稻米品種、特性、營養價值以及常見的米 料理 2、認識台灣米、如何選好米 3、慣行農法與友善耕作 4、認識煮飯的方式與烹煮技巧 5、好好吃飯-台梗9號米壽司烹飪實作 6、省思與回饋

(一)單元課程架構表-2

<p>幸福的蛋蛋 8 下 4 節</p>	<p>4</p>	<p>1、認識蛋雞品種、雞蛋種類、特性、營養價值與常見的蛋料理 2、認識蛋的生產方式、如何選好蛋 3、認識蛋的保存與烹煮方式 4、實作米鬆餅 5、省思與回饋</p>
<p>集米感恩季 9 上 4 節</p>	<p>4</p>	<p>1、認識稻米品種、特性、營養價值以及常見的米料理 2、認識台灣米、如何選好米 3、慣行農法與友善耕作 4、認識米的烹煮方式 5、謝師禮實作-米鬆餅烘焙實作 6、省思與回饋</p>
<p>蛋蛋感恩季 9 下 4 節</p>	<p>4</p>	<p>1、 認識蛋雞品種、雞蛋種類、特性、營養價值與常見的蛋料理 2、 認識蛋的生產方式、如何選好蛋 3、 認識蛋的保存與烹煮方式 4、 謝師禮實作-蛋黃布丁、南瓜子瓦片 5、 省思與回饋</p>

* 若該單元之教學重點涉及本計畫提供之「農業資源參考資料」，請加以註明。

(二) 單元教學活動設計表

教案名稱	健康美味小廚師		設計者	黃靜宜老師
學習領域	綜合領域		時間	45 分鐘/6 節
學習對象	7 年級		人數	7 班*29 人
食農教育 概念面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食生活與文化		食農教育 學習內容	A-1-1 在地農業生產與特色 B-1-1 認識食物 B-2-2 食品衛生與食品安全 C-2-1 在地飲食特色 實踐-體驗學習
主題 農產品	品項：_____ 雞蛋 _____			
單元設計理念	<p>飲食是生命的根本，近年食安事件頻傳。本次教學，設計「健康美味小廚師」課程，透過「食品標示」的檢視，閱讀飲食安全文本，提升生活飲食的認識，認識生活當中常見食品添加物，培養正確的飲食觀念，同時強化「多吃食物、少吃加工食品」的飲食觀念，讓選擇健康的食物少吃食品，內化為一種生活方式。建立健康的飲食觀念後，期待學生能將所學應用在日常生活中。</p> <p>雞蛋是學生飲食中常見的食材，然而近年來食安事件頻傳，除了出現芬普尼毒雞蛋，也有沙門氏菌感染的新聞。本次教學的單元以雞蛋為主題進行課程設計，了解食材（含雞蛋）的選購、正確儲存與清洗方式，並學習最基本的蛋料理技巧。</p>			
12 年課綱	表現標準	3a-IV-1 覺察人為或自然環境的危險情境，評估並運用最佳處理策略，以保護自己或他人。		
	內容標準	家 Ac-IV-1 食品標示與加工食品之認識、利用，維護飲食安全的實踐策略及行動。 家 Ab-IV-1 食物的選購、保存與有效運用。 輔 Db-IV-1 生活議題的問題解決、危機因應與克服困境的方法		
議題融入	環境教育環 J6 瞭解世界人口數量增加、糧食供給與營養的永續議題。			
單元 目標	1. 認識食品標示 2. 認識食品添加物 3. 了解健康的飲食原則 4. 認識烹飪安全注意事項 5. 認識基本烹飪用具 6. 了解在地、當季、友善環境選購原則 7. 了解各項食（含雞蛋）的選購、處理與儲存方式。	學習 目標	1-1 能寫出食品標示的內容 1-2 能分辨食品標示中那些是添加物 2-1 能說出食品添加的益處與壞處 3-1 能舉出健康的飲食原則 3-2 能正確分辨食物與加工食品的不同 4-1 能正確使用生熟食砧板 4-2 能說明避免熱蒸汽燙傷的開蓋方式 4-3 能說明舉例烹飪安全注意事項 5-1 能說出基本烹飪用具的功能	

	8. 認識常見的蛋料理與其烹調方法 9. 烹調實作-蛋料理		5-2 能說出基本烹飪用具的使用方式 6-1 能舉出在地、當季、友善環境的採購原則 6-2 能認同在地、當季、友善環境的採購理念 7-1 能說明各種食材(含雞蛋)的正確選購處理、清洗與儲存方式 7-2 能檢視家中食材的儲存方式 8-1 能說出常見的蛋料理 8-2 能說出常見的蛋料理的烹調方式 9-1 能完成蛋料理實作
學生學習條件分析	七年級學生，外食比例較高，普遍較少有親自採購食材以及飲食製作的機會。對於食品添加物的認識與食材採買的認知也是不足，更不了解食物與加工食品的不同。對於烹飪技巧、安全與食材處理儲存方式，也都非常陌生。		
教學前準備	教師準備： 簡報、共讀套書(恐怖的食品添加物)、學習單、相關教具		
教材來源 (或參考資料)	1、行政院農委會食農教育平台 2、行政院食品安全資訊網 3、泛科學 認識食品添加物 https://pansci.asia/archives/103066 4、書籍：恐怖的食品添加物 5、自編簡報 6、相關影片		
單元架構與時間分配			
健康美味小廚師			
活動(一) 烹飪安全 知多少 1節	活動(二) 食品添加物 秘密 1節	活動(三) 好雞 生好蛋 2節	活動(四) 煎蛋達人 養成班 2節
教學計畫*			
時間	學習目標	教學流程/ 教學內容	教學 資源

			教學 評量
第 1 節 45 分鐘	<p>1-1 能說明油鍋起火的正確處置方式</p> <p>1-2 能正確使用生熟食砧板</p> <p>1-3 能說明避免熱蒸汽燙傷的開蓋方式</p> <p>1-4 能說明舉例烹飪安全注意事項。</p> <p>2-1 能說出基本烹飪用具的功能</p> <p>2-2 能說出基本烹飪用具的使用方式</p> <p>3-1 能舉出在地、當季、友善環境的採購原則</p> <p>3-2 能認同在地、當季、友善環境的採購理念</p> <p>4-1 能說明各種食材的正確處理與儲存方式</p> <p>4-2 能檢視家中食材的儲存方式</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 觀察烹飪教室中可能出現的危險情境 2. 討論如何掀蓋，以避免熱蒸汽燙傷的方式 3. 說明油鍋起火的不當處理方式與正確的處理方式 4. 說明烹調的生熟食分辨方法 5. 其它注意事項補充說明與討論 6. 介紹各種常見的烹飪用具 7. 烹飪用具影片分享 8. 教師提問與討論 9. 討論當季、在地、友善環境的採購方式的優點與限制 10. 當季、在地、友善環境的採購計畫，如何實踐。 11. 說明食材的儲存原則與冰箱使用小秘訣 12. 學習蔬果、雞蛋正確的清洗處理方法 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學簡報 2. 教學影片
第 2 節 45 分鐘	<p>2-1 能說明食品添加物的種類與功用</p> <p>2-2 能說出食品添加的益處與壞處</p> <p>3-1 能舉出健康的飲食原則</p> <p>3-2 能正確分辨食物與食品的不同</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 觀察生活中的食品標示 2. 認識常見的食品添加物 3. 教師補充說明 4. 分享與省思 5. 教師提問：你所知道的健康飲食原則？ 6. 小組組內討論，組間分享 7. 教師補充健康的飲食原則，理性看待食品添加物，強調多食物少食品。 8. 總結省思與分享 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學簡報 2. 閱讀文本 3. 提問單 4. 影片
第 3-4 節 90 分鐘	<p>1-1 能分辨蛋雞品種、雞蛋的種類</p> <p>1-2 能說明不同種類雞蛋的特性與營養價值</p> <p>1-3 能說出常見的蛋料理</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 雞蛋相關文本閱讀 2. 觀察不同品種雞蛋外觀特色，認識其特性與營養價值 3. 認識常見的蛋料理 4. 認識雞蛋友善生產方式與傳統籠飼的差異 5. 認識蛋的保存方式 6. 分享與省思 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學簡報 2. 閱讀文本 3. 提問單 4. 影片 5. 學習單

	2-1 能說明雞蛋友善生產方式與傳統籠飼的差異 3-1 能說出蛋的正確保存方式		
第 5-6 節 90 分鐘	4-1 能完成煎蛋與食農蔬菜蛋餅 4-2 能與他人分享實習成果 5-1 能與同儕分享學習心得 5-2 能將所學應用於生活中。	1、說明煎蛋實作流程、評分項目與注意事項 2、小組分工準備 3、完成煎蛋 4、說明食農蔬菜蛋餅實作流程 5、完成食農蔬菜蛋餅與擺盤 6、餐桌佈置、老師評分 7、分享與省思	1. 教學簡報 2. 烹飪用具 3. 實作省思 4. 學習單

(二) 單元教學活動設計表

教案名稱	好蛋來了		設計者	陳昕岑
學習領域	綜合領域		時間	360 分鐘/8 節
學習對象	7 年級		人數	13 班*30 人
食農教育 概念面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食生活與文化		食農教育 學習內容	A-1-1 在地農業生產 與特色 B-2-1 飲食 消費行為 B-1-1 認識食物 C-1-1 飲食的重 要性
主題 農產品	品項： <u>雞蛋</u>			
單元設計 理念	<p>飲食是生命的根本，雞蛋更是學生飲食中常見的食材，然而近年食安事件頻傳，除了出現芬普尼毒雞蛋，也有沙門氏菌感染的新聞。</p> <p>本次教學單元以雞蛋為主題設計課程，透過對雞蛋更全面的認識，了解如何挑選出健康的雞蛋，學習最基本的荷包蛋烹調，提升學生生活自主的能力。進一步透過實際體驗與學生討論有關動福雞蛋的議題，同時強化「每筆消費，都是在為你想要的世界投下神聖的一票」的飲食消費者運動觀念，讓選擇健康而人道的食材，內化為一種生活方式。</p>			
12 年課綱	表現標準	2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。 3d-IV-2 分析環境與個人行為的關係，運用策略與行動，促進環境永續發展。 2c-IV-2 有效蒐集、分析及開發各項資源，做出合宜的決定與運用。		
	內容標準	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。 家 Aa-IV-3 飲食行為與環境永續之關聯、實踐策略及行動。 家 Aa-IV-2 青少年飲食的消費決策與行為。 家 Ab-IV-1 食物的選購、保存與有效運用。		
議題融入	環境教育－環境倫理 環 J2 了解人與周遭動物的互動關係，認識動物需求，並關切動物福利。			
單元 目標	1. 認識蛋雞的產蛋過去與現在 2. 認識雞蛋的知識 3. 認識動物福利雞蛋 4. 了解雞蛋的購買與保存 5. 實作荷包蛋	學習 目標	1-1 了解台灣的蛋雞的發展與雞蛋的生產 1-2 分辨不同的蛋雞飼養方式 1-3 討論繪本中蛋雞的相關知識 2-1 認識雞蛋的營養與危險 2-2 認識雞蛋的加工與應用 3-1 認識動物福利雞蛋 3-2 培養珍惜、尊重與善待各種生命的態度	

			4-1 正確的挑選健康的雞蛋 4-2 認識雞蛋相關認證標章 4-3 合宜的保存雞蛋 5-1 認識烹飪安全、與環境維持注意事項 5-2 認識基本烹飪用具 5-3 正確操作荷包蛋實作
學生學習條件分析	七年級學生，外食比例較高，普遍較少有親自採購食材以及飲食製作的機會。對於雞蛋的認識與食材採買的認知不足，同時亦對於動物福利的相關議題涉略不深。		
教學前準備	教師準備： 簡報、「認識蛋」繪本、學習單、相關教具		
教材來源 (或參考資料)	1、 行政院農委會食農教育平台 2、 行政院食品安全資訊網 3、 財團法人台灣優良農產品發展協會 4、 台灣優良蛋品發展協會 5、 書籍－認識蛋：我知道我吃的是什麼 6、 自編簡報、自編學習單 7、 安心食代網站 8、 台灣好食材 Fooding 9、 財團法人台灣動物平權促進會 10、 友善雞蛋聯盟		

單元架構與時間分配

好蛋來了

活動(一)
蛋蛋的
個資
3節

活動(二)
蛋蛋的
幸福
1節

活動(三)
蛋蛋的
熟成
4節

教學計畫*

時間	學習目標	教學流程/ 教學內容	教學 資源 教學 評量
第 1-3 節	1-1 了解台灣的蛋雞的發	1. 繪本認識蛋	1. 教學簡報

<p>135 分鐘</p>	<p>展與雞蛋的生產</p> <p>1-2 分辨不同的蛋雞飼養方式</p> <p>1-3 討論繪本中蛋雞的相關知識</p> <p>2-1 認識雞蛋的營養與危險</p> <p>2-2 認識雞蛋的加工與應用</p>	<p>透過閱讀繪本「認識蛋」討論</p> <p>以下問題：</p> <p>(1) 產蛋的發源與台灣產蛋的現況。</p> <p>(2) 蛋雞的種類、蛋機的飼育</p> <p>(3) 雞蛋的分類、包裝與加工</p> <p>(4) 雞蛋的營養成分與沙門氏菌</p> <p>再由教師教學簡報與影片補充，完成學習單</p> <p>2. 蛋在哪裡？</p> <p>教師準備蛋加工品題目，讓學生討論生活經驗中「看不到的蛋」，認識蛋的應用</p>	<p>2. 繪本</p> <p>3. 教學影片</p> <p>4. 高層次紙本評量</p> <p>5. 口語評量</p>
<p>第 4 節</p> <p>45 分鐘</p>	<p>3-1 認識動物福利雞蛋</p> <p>3-2 培養珍惜、尊重與善待各種生命的態度</p>	<p>1. 動福蛋</p> <p>延伸繪本「認識蛋」，說明蛋雞不同的飼養方式，並透過 A4 大小活動空間的實際體驗，體會格子籠雞處境，認識友善人道動福蛋，培養對於動物福利的重視，並制定實際行動。</p>	
<p>第 5-8 節</p> <p>180 分鐘</p>	<p>4-1 正確的挑選健康的雞蛋</p> <p>4-2 認識雞蛋相關認證標章</p> <p>4-3 合宜的保存雞蛋</p> <p>5-1 認識烹飪安全、與環境維持注意事項</p>	<p>1. 雞蛋的挑選與保存</p> <p>從「迷思大考驗」破除與雞蛋購買相關迷思，並認識蛋相關認證標章，以及其保存方式</p> <p>2. 烹飪教室的使用</p> <p>(1) 觀察烹飪教室中可能的危險情境</p> <p>(2) 透過烹飪用具影片、簡報，介紹各種常見的烹飪用具</p>	<p>1. 教學簡報</p> <p>2. 各式烹飪用具</p> <p>3. 影片</p>

	<p>5-2 認識基本烹飪用具</p> <p>5-3 正確操作荷包蛋實作</p>	<p>(3) 說明持刀方式與安全原則</p> <p>3. 荷包蛋術科考試講解</p> <p>(1) 介紹食材與製作步驟</p> <p>(2) 說明油鍋起火的不當處理方式與正確的處理方式</p> <p>(3) 介紹打蛋與煎蛋的注意事項</p> <p>(4) 分配工作與食材</p> <p>4. 烹飪實習課-荷包蛋</p>	
--	--	---	--

(二) 單元教學活動設計表

教案名稱	與台灣(米)好相遇		設計者	黃靜宜老師
學習領域	綜合領域		時間	45 分鐘/4 節
學習對象	八年級		人數	9 班*29 人
食農教育 概念面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食生活與文化		食農教育 學習內容	A-2-1 農業生產與環境 B-1-1 認識食物 C-2-1 在地飲食特色 實踐-體驗學習
主題 農產品	品項：_____ 稻米 _____			
單元設計理念	從上學期的各國主食探討，認識了台灣的稻米與糧食安全問題。本學期利用進一步的觀察與實驗，認識不同稻米品種、特性、營養價值與台灣的米食文化。了解桃園稻米的生產與飲食文化特色，培養對土地、文化的認同與歸屬感。探討不同的稻米生產方式(友善農法、慣行農法)與環境的關係，培養友善環境的素養。結合農業資源在地稻米，增加學生對在地農產品認識。			
12 年課綱	表現標準	2c-IV-1 善用各種資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。		
	內容標準	家Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。 童Da-IV-2 人類與生活環境互動關係的理解，及永續發展策略的實踐與省思。		
議題融入	環境教育環 J6 瞭解世界人口數量增加、糧食供給與營養的永續議題。			
單元 目標	1、認識台灣稻米的種類、特性、營養價值與常見米食 2、認識台灣好米與友善耕種對環境的影響 3、認識米的保存與烹煮方式 4、運用所學選擇稻米，並製作簡易米料理	學習 目標	1-1 能分辨台灣稻米的種類 1-2 能說明不同稻米種類的特性與營養 1-3 能說出不同稻米常見的米食 2-1 能說出不同台灣好米品種的特色 2-2 能說明友善農法與慣行農法的差異 3-1 能說出米的正確保存方式 3-2 能說出各種米的烹煮方式 4-1 能完成煮飯工作與簡易米食料理實作 4-2 能與他人分享實習成果	
學生學習條件分析	八年級學生，已具備基本烹飪技巧(煎炒、烤箱料理)，對稻米有基本的概念。對於友善農法與慣行農法，也有最基本的認識。			

<p>教學前 準備</p>	<p>教師準備： 簡報、學習單、相關教具</p>		
<p>教材來源 (或參考資料)</p>	<p>1、行政院農委會食農教育平台 2、行政院食品安全資訊網 3、泛科學 4、書籍：米的大千世界、走進稻香的世界、米食探險記 5、自編簡報 6、相關影片</p>		
<p>單元架構與時間分配</p>			
<div style="background-color: #f4a460; padding: 20px; border-radius: 15px; margin-bottom: 20px;"> <h2 style="color: white; margin: 0;">與台灣(米)好相遇</h2> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="background-color: #f9c74f; padding: 20px; border-radius: 15px; width: 30%; text-align: center;"> <p>活動(一) 米達人 選好米 1.5節</p> </div> <div style="background-color: #f9c74f; padding: 20px; border-radius: 15px; width: 30%; text-align: center;"> <p>活動(二) 煮好飯 0.5節</p> </div> <div style="background-color: #f9c74f; padding: 20px; border-radius: 15px; width: 30%; text-align: center;"> <p>活動(三) 好好吃飯 台梗9號 壽司 2節</p> </div> </div>			
<p>教學計畫*</p>			
時間	學習目標	教學流程/ 教學內容	教學資源 教學評量
<p>第 1-2 節 90 分鐘</p>	<p>1-1 能分辨台灣稻米的種類 1-2 能說明不同稻米種類的特性與營養 1-3 能說出不同稻米常見的米食 2-1 能說出不同台灣好米品種的特色</p>	<p>1. 稻米相關文本閱讀 2. 觀察台灣稻米的外觀特色 3. 認識常見的米食與其米品種的不同 4. 認識台灣好米與栽種方式 5. 探討友善農法與慣行農法 6. 認識米的保存方式與烹煮技巧 7. 分享與省思</p>	<p>1. 教學簡報 2. 閱讀文本 3. 提問單 4. 影片 5. 學習單</p>

	<p>2-2 能說明友善農法與慣行農法的差異</p> <p>3-1 能說出米的正確保存方式</p> <p>3-2 能說出各種米的烹煮方式</p>		
<p>第 3-4 節</p> <p>90 分鐘</p>	<p>4-1 能完成煮飯工作與簡易米料理實作</p> <p>4-2 能與他人分享實習成果</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 回顧稻米的烹煮技巧 2. 說明米料理實作流程、評分項目與注意事項 3. 小組分工準備 4. 完成台梗 9 號米壽司 5. 餐桌佈置、老師評分 6. 分享與省思 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學簡報 2. 烹飪用具 3. 實作省思 4. 學習單

(二) 單元教學活動設計表

教案名稱	幸福的蛋蛋		設計者	黃靜宜老師
學習領域	綜合領域		時間	45分鐘/4節
學習對象	8年級		人數	9班*29人
食農教育 概念面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食生活與文化		食農教育 學習內容	A-2-1 農業生產與環境 B-1-1 認識食物 C-2-1 在地飲食特色 實踐-體驗學習
主題 農產品	品項：_____雞蛋_____			
單元設計理念	<p>從上學期的各國主食探討，認識了台灣的稻米與糧食安全問題。本單元讓學生認識不同蛋雞品種、雞蛋種類、特性、營養價值與常見的蛋料理。探討不同的雞蛋生產方式(籠飼、平飼、放牧、有機)與友善生產系統，培養尊重生命的素養。選用在地農產品-友善飼養非籠飼雞蛋、臺灣米穀粉製作：幸福蛋蛋米鬆餅，同時結合雞蛋與台灣稻米兩項重要台灣食材。</p>			
12年課綱	表現標準	2c-IV-1 善用各種資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。		
	內容標準	家Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。 童Da-IV-2 人類與生活環境互動關係的理解，及永續發展策略的實踐與省思。		
議題融入	環境教育環 J6 瞭解世界人口數量增加、糧食供給與營養的永續議題。			
單元 目標	1. 認識蛋雞品種、種類特性、營養價值以及常見的蛋料理 2. 認識蛋的生產方式、如何選好蛋 3. 認識蛋的保存 4. 實作幸福蛋蛋米鬆餅 5. 省思與回饋	學習 目標	1-1能分辨蛋雞品種、雞蛋的種類 1-2能說明不同種類雞蛋的特性與營養價值 1-3能說出常見的蛋料理 2-1能說明雞蛋友善生產方式與傳統籠飼的差異 3-1能說出蛋的正確保存方式 4-1能完成幸福蛋蛋米鬆餅 4-2能與他人分享實習成果 5-1能與同儕分享學習心得 5-2能將所學應用於生活中	
學生學習條件分析	八年級學生，已具備基礎的中式料理技巧。對於基本烹飪技巧，也有一定的基礎。			
教學前 準備	教師準備： 簡報、學習單、相關教具			
教材來源	1、行政院農委會食農教育平台			

(或參考資料)	2、行政院食品安全資訊網 3、書籍：我知道我吃的是什麼－認識蛋、好多好吃的雞蛋 4、自編簡報 5、相關影片
---------	--

單元架構與時間分配

蛋蛋的幸福

活動(一)

好雞
生好蛋
2節

活動(二)

幸福蛋蛋
米鬆餅
2節

教學計畫*

時間	學習目標	教學流程/ 教學內容	教學資源 教學評量
第 1-2 節 90 分鐘	1-1 能分辨蛋雞品種、雞蛋的種類 1-2 能說明不同種類雞蛋的特性與營養價值 1-3 能說出常見的蛋料理 2-1 能說明雞蛋友善生產方式與傳統籠飼的差異 3-1 能說出蛋的正確保存方式	1. 雞蛋相關文本閱讀 2. 觀察不同品種雞蛋的外觀特色，認識其特性與營養價值 3. 認識常見的蛋料理 4. 認識雞蛋友善生產方式與傳統籠飼的差異 5. 認識蛋的保存方式 6. 分享與省思	1. 教學簡報 2. 閱讀文本 3. 提問單 4. 影片 5. 學習單
第 3-4 節 90 分鐘	4-1 能完成幸福蛋蛋米鬆餅 4-2 能與他人分享實習成果 5-1 能與同儕分享學習心得 5-2 能將所學應用於生活中。	1、新興米食認識與米穀粉應用 2、說明米鬆餅實作流程、評分項目與注意事項 3、小組分工準備 4、完成幸福蛋蛋米鬆餅 5、餐桌佈置、老師評分 6、分享與省思	1. 教學簡報 2. 烹飪用具 3. 實作省思 4. 學習單

(二) 單元教學活動設計表

教案名稱	集米感恩季		設計者	陳秋貝老師
學習領域	綜合領域		時間	45分鐘/4節
學習對象	九年級		人數	9班*29人
食農教育概念面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食生活與文化		食農教育學習內容	A-2-1 農業生產與環境 B-1-1 認識食物 C-2-1 在地飲食特色 實踐-體驗學習
主題農產品	品項：_____ 稻米			
單元設計理念	<p>從上學期各國主食探討，認識台灣的稻米與糧食安全問題。本學期利用進一步的觀察與實驗，認識不同稻米品種、特性、營養價值與台灣的米食文化。了解桃園稻米的生產飲食文化特色，培養對土地、文化的認同與歸屬感。探討不同的稻米生產方式（友善農法、慣行農法）與環境的關係，培養友善環境的素養。並結合農業資源在地稻米，增加學生對在地農產品認識，學習選用在地農產品-桃園3號米及台灣米穀粉製作謝師禮-米鬆餅。</p>			
12年課綱	表現標準	2c-IV-1 善用各種資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。		
	內容標準	家Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。 童Da-IV-2 人類與生活環境互動關係的理解，及永續發展策略的實踐與省思。		
議題融入	環境教育環 J6 瞭解世界人口數量增加、糧食供給與營養的永續議題。			
單元目標	1. 認識台灣稻米的種類、特性、營養價值與常見米食 2. 認識台灣好米與友善耕種對環境的影響 3. 認識米的保存與烹煮方式 4. 運用米穀粉，製作謝師烘焙米點心	學習目標	1-1 能分辨台灣稻米的種類 1-2 能說明不同稻米種類的特性與營養 1-3 能說出不同稻米常見的米食 2-1 能說出不同台灣好米品種的特色 2-2 能說明友善農法與慣行農法的差異 3-1 能說出米的正確保存方式 3-2 能說出各種米的烹煮方式 4-1 能完成米穀粉烘焙點心 4-2 能與他人分享實習成果	
學生學習條件分析	九年級學生，已具備基礎的中西式料理烹飪技巧，經過一年多的食農教育課程薰陶，對稻米有基本的概念。對於友善農法與慣行農法，也有最基本的認識。			
教學前準備	教師準備： 簡報、學習單、相關教具			
教材來源 (或參考資料)	1、行政院農委會食農教育平台 2、行政院食品安全資訊網 3、泛科學			

- 4、書籍：米的大千世界、走進稻香的世界、米食探險記
5、自編簡報
6、相關影片

單元架構與時間分配

集米感恩季

活動(一)

集米為食
認識好米
1.5節

活動(二)

香Q好米飯
0.5節

活動(三)

感恩謝師禮
米鬆餅
2節

教學計畫*

時間	學習目標	教學流程/ 教學內容	教學資源 教學評量
第 1-2 節 90 分鐘	1-1 能分辨台灣稻米的種類 1-2 能說明不同稻米種類的特性與營養 1-3 能說出不同稻米常見的米食 2-1 能說出不同台灣好米品種的特色 2-2 能說明友善農法與慣行農法的差異 3-1 能說出米的正確保存方式 3-2 能說出各種米的烹煮方式	1. 稻米相關文本閱讀 2. 觀察台灣稻米的外觀特色 3. 認識常見的米食與其米品種的不同 4. 認識台灣好米與栽種方式 5. 探討友善農法與慣行農法 6. 認識米的保存方式與烹煮技巧 7. 分享與省思	1. 教學簡報 2. 閱讀文本 3. 提問單 4. 影片 5. 學習單
第 3-4 節 90 分鐘	4-1 能完成煮飯工作與簡易米料理實作 4-2 能與他人分享實習成果	1. 回顧稻米的烹煮技巧 2. 說明米料理實作流程、評分項目與注意事項 3. 小組分工準備 4. 完成米鬆餅(添加不同風味) 5. 餐桌佈置、老師評分 6. 分享與省思	1. 教學簡報 2. 烹飪用具 3. 實作省思 4. 學習單

(二) 單元教學活動設計表

教案名稱	蛋蛋感恩季		設計者	陳秋貝老師
學習領域	綜合領域		時間	45分鐘/4節
學習對象	九年級		人數	9班*29人
食農教育 概念面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食生活與文化		食農教育 學習內容	A-2-1 農業生產與環境 B-1-1 認識食物 C-2-1 在地飲食特色 實踐-體驗學習
主題 農產品	品項：_____雞蛋_____			
單元設計理念	<p>從上學期各國主食探討，認識台灣的稻米與糧食安全問題。本學期學生即將畢業，選用另一素材：雞蛋，讓學生認識不同蛋雞品種、雞蛋種類、特性、營養價值與常見的蛋料理。</p> <p>結合假日走讀課程，參訪桃園雞蛋觀光工廠-蛋寶生技不老村，了解桃園雞蛋的生產與飲食文化特色，培養對土地、文化的認同與歸屬感。探討不同的雞蛋生產方式（籠飼、平飼、放牧、有機）與友善生產系統，培養尊重生命的素養。並結合農業資源在地蛋廠（宏昇機能蛋、黃金養生蛋），增加學生對在地農產品的認識，同時學習選用地農產品—宏昇機能蛋、臺灣米穀粉製作謝師禮——蛋黃布丁、南瓜子瓦片。</p>			
12年課綱	表現標準	2c-IV-1 善用各種資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。		
	內容標準	家Ab-IV-2飲食的製備與創意運用。 童Da-IV-2人類與生活環境互動關係的理解，及永續發展策略的實踐與省思。		
議題融入	環境教育環 J6 瞭解世界人口數量增加、糧食供給與營養的永續議題。			
單元 目標	1. 認識蛋雞品種、種類、特性、營養價值與常見的蛋料理 2. 認識蛋的生產方式、如何選好蛋 3. 認識蛋的保存與烹煮方式 4. 謝師禮實作-蛋黃布丁、南瓜子瓦片烘焙實作 5. 省思與回饋	學習 目標	1-1 能分辨蛋雞品種、雞蛋的種類 1-2 能說明不同種類雞蛋的特性與營養價值 1-3 能說出常見的蛋料理 2-1 能說明雞蛋友善生產方式與傳統籠飼的差異 3-1 能說出蛋的正確保存方式 3-2 能說出各種蛋的烹煮方式 4-1 能完成烘焙點心- 蛋黃布丁、南瓜子瓦片 4-2 能與他人分享實習成果 5-1 能與同儕分享學習心得 5-2 能將所學應用於生活中	
學生學習條件分	九年級學生，已具備基礎的中西式料理烹飪技巧，經過一年多的			

析	食農教育課程薰陶，對食物里程、農產品標章，也有最基本的認識。
教學前準備	教師準備： 簡報、學習單、相關教具
教材來源 (或參考資料)	1、行政院農委會食農教育平台 2、行政院食品安全資訊網 3、書籍：我知道我吃的是什麼－認識蛋、好多好吃的雞蛋 4、自編簡報 5、相關影片

單元架構與時間分配

蛋蛋感恩季

活動(一)
蛋蛋相見歡
認識好蛋
1.5節

活動(二)
蛋蛋好料理
0.5節

活動(三)
感恩謝師禮
蛋黃布丁
南瓜子瓦片
2節

教學計畫*

時間	學習目標	教學流程/ 教學內容	教學資源 教學評量
第 1-2 節 90 分鐘	1-1 能分辨 蛋雞品種、 雞蛋的種類 1-2 能說明 不同種類蛋 的特性與營 養價值 1-3 能說出 常見的蛋料 理 2-1 能說明 雞蛋友善生 產方式與傳 統籠飼的差 異 3-1 能說出 蛋正確保存 方式	1. 雞蛋相關文本閱讀 2. 觀察不同品種雞蛋的外觀 特色，認識其特性與營養價值 3. 認識常見的蛋料理 4. 認識雞蛋友善生產方式與 傳統籠飼的差異 5. 認識蛋的保存方式與烹煮 技巧 6. 分享與省思	1. 教學簡報 2. 閱讀文本 3. 提問單 4. 影片 5. 學習單

	<p>3-2 能說出蛋的烹煮方式</p> <p>4-1 能完成烘焙點心-蛋黃布丁、南瓜子瓦片</p> <p>4-2 能與他人分享實習成果</p> <p>5-1 能與同儕分享學習心得</p> <p>5-2 能將所學應用於生活</p>		
<p>第 3-4 節</p> <p>90 分鐘</p>	<p>4-1 能完成烘焙點心-蛋黃布丁、南瓜子瓦片</p> <p>4-2 能與他人分享實習成果</p> <p>5-1 能與同儕分享學習心得</p> <p>5-2 能將所學應用於生活</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 回顧雞蛋的烹煮技巧 2. 說明蛋料理實作流程、評分項目與注意事項 3. 小組分工準備 4. 完成蛋黃布丁、南瓜子瓦片 5. 餐桌佈置、老師評分 6. 分享與省思 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學簡報 2. 烹飪用具 3. 實作省思 4. 學習單