

高雄市杉林區杉林國民小學校訂課程

「在地食農走讀」核心素養導向教學設計

一、教學設計理念說明

民以食為天，每日三餐飲食不可或缺，所以食物安全就特別的重要，讓學生了解簡易製作果乾，培養學生在團體裡能融入與合作，進而喜愛在家裡為家人付出服務，也養成能做出簡易美味餐點的技巧。

二、教學活動設計

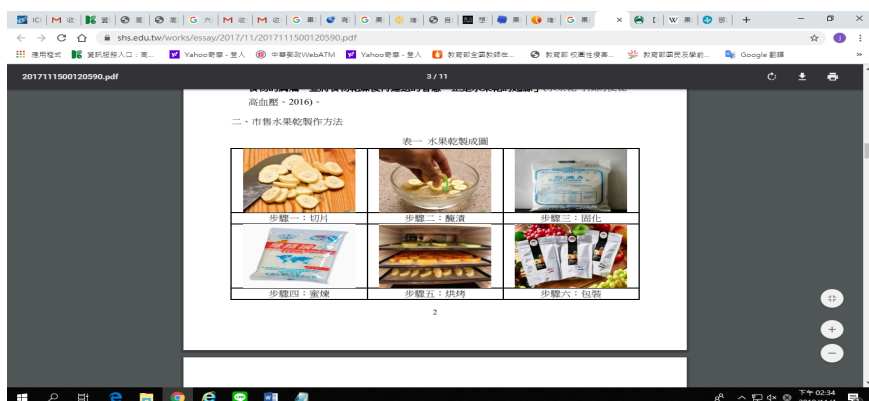
統整領域	健康與體育、社會領域		設計者	陳佳正
實施年級	四年級		總節數	共10節, 400分鐘
單元名稱	食在安全~食物的產製與安全			
設計依據				
核心素養				
總綱核心素養			領綱核心素養	
A1身心素質與自我精進 B1符號運用與溝通表達 A3規劃執行與創新應變 C2人際關係與團隊合作			社-E-A1認識自我在團體中的角色, 養成良好的態度與價值觀, 並探索自我的發展。 社-E-B1透過語言、文字及圖像等, 理解並解釋人類生活相關資訊, 促進與他人溝通。 健體-E-A3 具備擬定基本的運動與保健計畫及實作能力, 並以創新思考方式, 因應日常生活情境。	
核心素養呼應說明				
本課程讓學生透過了解不同果乾的製作過程, 養成良好的態度與價值觀, 透過符號的了解與應用, 更以實際的消費行為解釋人類生活相關資訊, 促進與他人溝通, 了解簡易加工食物, 不含多種添加物對安全的重要, 進而培養學生在團體裡能融入與合作, 呼應核心素養「身心素質與自我精進」、「符號運用與溝通表達」、「規劃執行與創新應變」、「人際關係與團隊合作」的內涵。				
學習重點	學習表現	健康與體育學習領域 4a- II -1 能於日常生活中, 運用健康資訊、產品與服務。 4a- II -2 展現促進健康的行為。 4b- II -1 清楚說明個人對促進健康的立場。 4b- II -2 使用事實證據來支持自己促進健康的立場。 社會領域 1a- II -3 舉例說明社會事物與環境的互動、差異或變遷現象。A3/A1 1b- II -1 解釋社會事物與環境之間的關係。C2/B1	學習內容	健康與體育學習領域 Ea- II -1 食物與營養的種類和需求 Ea- II -2 飲食搭配、攝取量與家庭飲食型態 Ea- II -3 飲食選擇的影響因素 Eb- II -1 健康安全消費的原則與訊息覺察 社會領域 Ad- II -1 個人透過參與各行各業的經濟活動, 與他人形成分工合作的關係。 Ba- II -1 人們對社會事物的認識、感受與意見有相同之處, 亦有差異性。 Cc- II -1 各地居民的生活與工作方式會隨著社會變遷而改變。
議題融入	實質內涵	家庭教育： 家 E11 養成良好家庭生活習慣, 熟悉家務技巧, 並參與家務工作。		

所融入之學習重點	養成良好家庭生活習慣，是促進家庭和樂的重要關鍵，從小培養孩子熟悉家務技巧，參與家務工作，分攤家人辛勞，也能從中賦予孩子家庭向心力與關愛能力。	
教材來源	自製自然果乾 — 以芭樂與香蕉果乾為例 https://urbanfarmer-story.tw/2018/08/20/自製自然果乾-以芭樂與香蕉果乾為例/ 想要自製水果乾和脫水蔬菜嗎？先學乾燥加工方法 https://www.foodnext.net/science/machining/paper/4616123369	
教學資源	1. 各類水果、各類果乾等 2. 圖卡 3. 簡報 4. 學習單	
概念架構		導引問題
食在安全~ 食物的產製與安全 認識果乾的緣由和種類 認識果乾的優點與缺點 判斷什麼水果適合做果乾 製做簡易水果乾 比較各類果乾的口味與優缺點		1.你知道果乾的緣由和種類嗎？ 2.你知道果乾的優點與缺點嗎？ 3.你知道什麼水果適合做果乾嗎？ 4.你知道如何製作簡易果乾嗎？ 5.你能比較各類果乾的口味與優缺點嗎？
學習目標		
1. 認識果乾的緣由和種類。 2. 能說出果乾的優點與缺點。 3. 能判斷什麼水果適合做果乾。 4. 能做出簡易果乾。 5. 能比較各類果乾的口味與優缺點。		

教學活動設計			
教學活動內容及實施方式			評量
	時間	教學資源	

～第一節開始～

- 準備活動
蔬果乾的歷史起源
(一)蔬菜乾
蔬菜裡有豐富的維生素，許多人常用它來烹飪，補充營養。然而，「美國航空航天局發明冷凍脫水技術，為了解決太空員能在太空吃到蔬菜以補充到蔬菜的維生素。」正是蔬菜乾的歷史起源。
(二)水果乾
在古代，各國為了進貢給皇上新鮮水果，而講究水果的新鮮美觀，因此做出「可以防止食物的腐爛，並將食物乾燥後再運送的智慧，正是水果乾的起源」。
- 發展活動
果乾要如何製作呢？請分組討論。



- 綜合活動
總結果乾的由來與製作方式。

～第一節結束～

～第二節開始～

- 準備活動
老師準備水果乾展示，認識果乾的種類

果乾網路資源

討論實作

真果乾網路資源

討論實作



10

- 2、 發展活動
觀察果乾, 試吃看看!
分享觸摸、聞味道、品嚐後的各種感覺



- 3、 綜合活動
總結分享果乾的感覺

～第二節結束～

～第三節開始～

- 1、 準備活動
複習上週課程
- 2、 發展活動
討論水果與果乾的優點與缺點

5

25

果乾網路資源

討

芒果乾購買前必看! 帶你認識4種常見芒果乾，哪種最天然! <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>醃漬蜜餞類芒果乾</th> <th>烘乾製成的芒果乾</th> <th>自然乾燥類芒果乾</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>優點</td> <td>價格較低， 口感甜蜜。</td> <td>天然、果乾品質高， 較能還原芒果原始香甜滋味。</td> <td>成本低、自然、製 作設備簡單。</td> </tr> <tr> <td>缺點</td> <td>含大量人工添加物， 影響健康。</td> <td>較費時、製作成本 高。</td> <td>容易有灰塵、口 沫參雜，有衛生 疑慮。</td> </tr> </tbody> </table> 3、 綜合活動 總結水果與果乾的優點與缺點 ～第三節結束～		醃漬蜜餞類芒果乾	烘乾製成的芒果乾	自然乾燥類芒果乾	優點	價格較低， 口感甜蜜。	天然、果乾品質高， 較能還原芒果原始香甜滋味。	成本低、自然、製 作設備簡單。	缺點	含大量人工添加物， 影響健康。	較費時、製作成本 高。	容易有灰塵、口 沫參雜，有衛生 疑慮。	10		論 實 作
	醃漬蜜餞類芒果乾	烘乾製成的芒果乾	自然乾燥類芒果乾												
優點	價格較低， 口感甜蜜。	天然、果乾品質高， 較能還原芒果原始香甜滋味。	成本低、自然、製 作設備簡單。												
缺點	含大量人工添加物， 影響健康。	較費時、製作成本 高。	容易有灰塵、口 沫參雜，有衛生 疑慮。												
～第四節開始～ 1、 準備活動 複習上週課程 2、 發展活動 討論什麼水果適合做果乾 	5 25 10	果 乾 網 路 資 源	討 論 實 作												



- 3、 綜合活動
總結各類水果乾

～第四節結束～

～第五節開始～

- 1、 準備活動
老師準備水果－芒果
- 2、 發展活動
製作芒果乾

5

25

10

果乾網路資源

討論實作



- 3、 綜合活動
總結芒果乾的優缺

～第五節結束～

～第六節開始～

- 1、 準備活動
老師準備水果－芭樂
- 2、 發展活動
製作芭樂乾

5
25

果乾網路資源

討論實作



10

- 3、 綜合活動
總結芭樂乾的優缺

～第六節結束～

～第七節開始～

- 1、 準備活動
老師準備水果－香蕉
- 2、 發展活動
製作香蕉乾

5

25

10

果乾網路資源

討論實作



- 3、 綜合活動
總結香蕉乾的優缺

～第七節結束～

～第八節開始～

- 1、 準備活動
老師準備水果－鳳梨
- 2、 發展活動
製作鳳梨乾



- 3、 綜合活動

5

25

10

果乾網路資源

討論實作

總結鳳梨乾的優缺 ～第八節結束～			
～第九節開始～ 1、 準備活動 老師準備水果－蘋果 2、 發展活動 製作蘋果乾  3、 綜合活動 總結蘋果乾的優缺 ～第九節結束～	5 25 10	果乾網路資源	討論實作
～第十節開始～ 1、 準備活動 老師準備各類果乾展示 2、 發展活動 觀察各類果乾, 試吃看看! 分享觸摸、聞味道、品嚐後的各種感覺	5 25	果乾網路資源	討



3、 綜合活動
總結各類果乾的優缺

～第十節結束～

評量標準與評分指引

學習目標	1.能了解果乾的緣由和種類。 2.能說出果乾的優點與缺點。 3.能判斷什麼水果適合做果乾。 4.能製作簡易的果乾。 5. 能比較各類果乾的口味與優缺點。
學習表現	能認識果乾的緣由和種類，並能判斷出什麼水果適合做果乾，並學習用簡易的方法製作出果乾。
評量標準	

主題	表現描述	A 優秀	B 良好	C 基礎	D 不足	E 落後
食在安全~食物的產製與安全		能完整說出果乾的緣由、種類、優點、缺點；能完整說出各類果乾的口味與優缺點；能主動利用材料製作簡易水果乾。	能簡要的說出果乾的緣由、種類、優點、缺點；能簡要的說出各類果乾的口味與優缺點；並學習利用材料製作簡易水果乾的方法。	能大致說出果乾的緣由、種類、優點、缺點；能大致說出各類果乾的口味與優缺點；並在老師或同學的協助下，參與簡易水果乾。	在老師或同學的協助下，能說出部分果乾的緣由、種類、優點、缺點；在老師或同學的協助下，能說出部分果乾的口味與優缺點；並在老師或同學的協助下，能大致參與製作簡易水果乾。	未達D級
評分指引		1.能完整說出果乾的緣由、種類、優點、缺點 2. 能完整說出各類果乾的口味與優缺點。 3.能主動利用材料製簡易水果乾。	1.能簡要的說出果乾的緣由、種類、優點、缺點。 2. 能簡要的說出各類果乾的口味與優缺點。 3.能學習利用材料製作簡易水果乾。	1.能大致說出果乾的緣由、種類、優點、缺點。 2.能大致說出各類果乾的口味與優缺點。 3.能在老師或同學的協助下，參與製作簡易水果乾。	1.在他人的協助下，能說出部分的果乾的緣由、種類、優點、缺點。 2.在他人的協助下，能說出部分的各類果乾的口味與優缺點。 3.在他人的協助下，能大致參與簡易水果乾。	未達D級
分數轉換		100-90	89-80	79-70	69-60	未達60