高雄市小港區太平國小《食在好健康》校訂課程教案

一、教學設計理念說明

透過認識農作物的品種與栽種過程了解家鄉的地理與人文，感受家鄉農產品的用心與推廣的不易。再挑選食材與認識加工產品的活動理解食材的特性結合創意發展兒童不同的興趣，進以認識土地發展學校特色。

二、教學活動設計

領域名稱（統整領域）	健體、自然	**設計者**	五年級教師團隊
實施年級	五級上學期	**總節數**	共 40 節，1600 分鐘
單元名稱	食在好健康-當芋頭遇到檨仔		

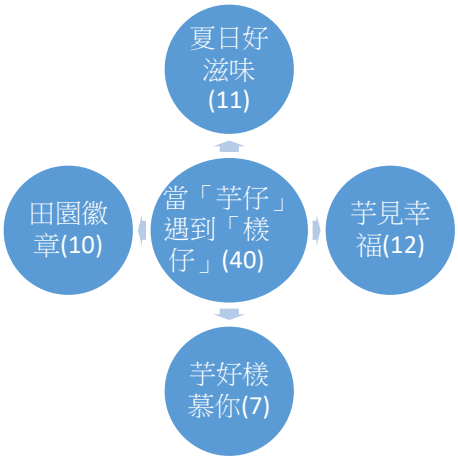
設計依據

核心素養

總綱核心素養	領綱核心素養
B2 科技資訊 與 媒體素養 C3 多元文化 與 國際理解	**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。 **健體-E-C3** 具備理解與關心本土、國際體育與健康議題的素養，並認識及包容文化的多元性。 **自-E-B2** 能了解科技及媒體的運用方式，並從學習活動、日常經驗及科技運用、自然環境、書刊及網路媒體等，察覺問題或獲得有助 於探究的資訊。 **自-E-C3** 透過環境相關議題的學習，能了解全球自然環境的現況與特性及其背後之文化差異。

核心素養呼應說明

1. 運用科技與媒體，將蒐集到的相關資料統整，探索健康與環境，呼應總綱 B2，及領綱健體-E-B2、自-E-B2 之核心素養
2. 在全球化時代，了解在地的水果、食物，關心健康與環境的議題，呼應總綱 C3，及領綱健體-E-C3、自-E-C3 之核心素養

<table>
<tr><th>概念架構(跨領域用)</th><th>導引問題</th></tr>
<tr><td>
</td><td>1. 芒果有哪些種類?
2. 市面上有哪些芒果料理。
3. 芋頭可以怎麼料理?
4. 高雄哪些地區種植芒果?哪些地區出產芋頭?</td></tr>
</table>

學習重點	**學習表現**	【健康與體育】 2a-Ⅲ-1 關注健康議題受到個人、家庭、學校與社區等因素 的交互作用之影響。 【自然科學領域】 pc-Ⅲ-2 能利用簡單形式的口語、文字、影像（例如：攝影、錄影）、繪圖或實物、科學名詞、數學公式、模型等，表達探究之過程、發現或成果	**學習內容**	【健康與體育】 Ea-Ⅲ-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。 【自然科學領域】 tr-Ⅲ-1 能 將 自 己及 他人所觀 察、記錄的自然現象與 習得的知識互相連結， 察覺彼此間的關係，並 提出自己的想法及知道與他人的差異。 【自然科學領域】 INe-Ⅲ-12 生物的分布和習性，會 受環境因素的影響；環 境改變也會影響生存 於其中的生物種類。
議題融入	**所融入之學習重點**	品德教育(品 E3)的品德發展層面，透過溝通合作維繫和諧的人際關係。 科技教育(科 E4)的科技態度面向，體會動手實作的樂趣。 《性別平等》性 E3 覺察性別角色的刻板印象，了解家庭、學校與職業的分工，不應受性別的限制。		
教材來源		自編		
教學資源		便條貼、芒果、芋頭、網路資源、筆記本、烹飪道具		

學習目標

1. 能認識芒果的品種以及特色。
2. 能認識芋頭的品種以及特色。
3. 能完成芋頭級芒果的料理。
4. 能使用 PPT 完成學習紀錄。

教學活動設計			
教學活動內容及實施方式	**時間**	**教學資源**	**評量**
活動一、夏日好滋味 【準備活動】1. 查詢芒果的種類 2. 了解適合種植芒果的氣候 3. 準備芒果果凍製作工具及方式 【發展活動】1. 請學生討論芒果有哪些種類和差異性 2. 高雄知名芒果產地介紹-六龜 **觀看影片【雄金煌奇蹟 創始芒果登世界舞台】** https://www.youtube.com/watch?v=3unTaFJbsTU 3. 分組討論高雄種植芒果的優勢。 4. 製作芒果果凍，每一組根據食譜並準備想要家在果凍中的配料，製作果凍並食用。 5. 分組討論芒果還能製作成哪些不同的產品? 5. 試吃其他芒果加工產品，分組討論如何選擇健康的食物。 【統整活動】 1. 分組完成芒果介紹海報。。	11節	網路資料、影片、便條貼、各種類芒果、吉利丁、模具。	1. 口頭報告、分組討論、實作評量
活動二、芋見幸福 【準備活動】 1. 查詢芋頭相關種植知識與種類 2. 準備芋頭西米露所需要的材料與器具 【發展活動】 1. 介紹芋頭種類 2. 認識旱作芋頭與水作芋頭 3. 你認識姑婆芋嗎?姑婆芋跟和可食用的芋頭該如何分辨呢? 4. 介紹高雄知名甲仙芋頭 觀看影片【甲仙芋頭盛產 】 https://www.youtube.com/watch?v=xoo3wW1n4Ws 5. 小組分享芋頭料理有哪些? 6. 製作芋頭西米露，分組蒐集芋頭西米露的食譜，並根據食譜準備器材與配料，分工處理食材，烹煮後食用並分享心得。 【統整活動】 1. 針對食譜討論器具與擬定步驟，並完成芋頭料理，並進行評論與感受發表。 ❖性別平等教育補充：學習食物調理、烹調，不應受性別限制。班上男生、女生都可以進行學習以及嘗試。	12節	網路資源烹煮用具小白板	1. 口頭報告 2. 作品製作

活動三、芋好樣慕你 【準備活動】 1.統整與介紹芋頭和芒果的製品與料理。 2.說明食材製作的注意事項。 【發展活動】 1.分組討論芋頭與芒果的味道與特色。 2.每一組提出一道以芒果或芋頭製作創意料理，並完成食材挑選紀錄與食譜，烹調完成後讓同學試吃，並提出心得。 【統整活動】 1. 完成創意料理並且記錄烹調過程。 2. 提出試吃同學料理的心得感想與建議。 活動四、田園徽章 【準備活動】 1.學習操作 PPT 製作簡報。 【發展活動】 1. 上食農教育整合平台深入了解芋頭並進行快問快答 https://fae.coa.gov.tw/food_item.php?type=AS01&id=102。 2. 將芋頭及芒果烹飪的過程拍照記錄，並輔以文字描述製作成簡報，並上傳雲端與同學分享。 【統整活動】 1.完成 PPT 並以小組發表。	7節 10節	電腦 平板	實作 評量 口頭 發表 實作 評量 口頭 發表

附錄(一)教學重點、學習紀錄與評量方式對照表

單元名稱	學習目標	表現任務	評量方式	學習紀錄/評量工具
夏日好滋味	1.了解芒果，認識生活中的芒果相關製品。 2.了解以芒果為食材的果凍加工方式及注意事項。 3.參與小組討論，完成海報。	1.能說出芒果的植物特徵、食用價值。 2.能說出以芒果為食材的果凍加工方式及注意事項。 3.能參與小組討論，完成海報。	1.口頭討論 2.實做評量	1.老師口頭問答 2.小組自評、互評表
芋見幸福	1.了解芋頭種植知識與種類。 2. 了解以芋頭為食材的西米露處理方式及注意事項。	1.能說出芋頭種植知識與種類。 2.能說出以芋頭為食材的西米露處理方式及注意事項。	1.口頭討論 2.實做評量	1.老師口頭問答 2.小組自評、互評表

芋好樣慕你	1.學習蒐集資料並發揮創意紀錄食譜以及製作芋頭和芒果的相關食品。	1.能夠完成食譜的製作，並且根據食譜完成創意料理以及記錄。	1.口頭討論 2.小組報告	1.老師口頭問答 2.小組自評、互評表
田園徽章	1. 學習使用電腦操作PPT 插入圖片並製作簡報，完成料理創作的學習紀錄。 2.練習在公開場合操作PPT並進行口頭發表，並流暢的發表。	1. 能夠使用電腦操作PPT插入圖片並製作簡報，完成料理創作的學習紀錄。 2.能夠練習在公開場合操作 PPT 並進行口頭發表，並流暢的發表。	1.實做評量 2.作品評量	1.實做評量 2.作品評量

國民小學及國民中學學生成績評量準則

第 五 條

國民中小學學生成績評量，應依第三條規定，並視學生身心發展、個別差異、文化差異及核心素養內涵，採取下列適當之多元評量方式：

一、紙筆測驗及表單：依重要知識與概念性目標，及學習興趣、動機與態度等情意目標，採用學習單、習作作業、紙筆測驗、問卷、檢核表、評定量表或其他方式。

二、實作評量：依問題解決、技能、參與實踐及言行表現目標，採書面報告、口頭報告、聽力與口語溝通、實際操作、作品製作、展演、鑑賞、行為觀察或其他方式。

三、檔案評量：依學習目標，指導學生本於目的導向系統性彙整之表單、測驗、表現評量與其他資料及相關紀錄，製成檔案，展現其學習歷程及成果。

特殊教育學生之成績評量方式，由學校依特殊教育法及其相關規定，衡酌學生學習需求及優勢管道，彈性調整之。

附錄(二) 評量標準與評分指引

<table>
<tr><td colspan="2">學習目標</td><td colspan="4">1.認識芒果的種類
2.學習製作芒果果凍
3.能完成芒果介紹海報的製作</td></tr>
<tr><td colspan="2">學習表現</td><td colspan="4">1.能說出不同品種芒果的特色
2.能根據食譜的步驟製作出芒果果凍
3.能根據了解的芒果特色，完成芒果介紹海報的製作</td></tr>
<tr><td colspan="6">評量標準</td></tr>
<tr><td>主題</td><td>表現描述</td><td>A
優秀</td><td>B
良好</td><td>C
基礎</td><td>D
不足</td></tr>
<tr><td>夏日好滋味</td><td></td><td>能清楚介紹不同芒果的特色，並積極參與芒果果凍製作，小組討論，完成海報。</td><td>能大致介紹不同芒果的特色，並積極參與芒果果凍製作，小組討論，完成海報。。</td><td>能在協助下介紹不同芒果的特色，並參與芒果果凍製作，小組討論，完成海報。。</td><td>未達C級</td></tr>
<tr><td colspan="2">評分指引</td><td>能條列式說出各種芒果種類的差別，能夠在小組討論中積極發言認真聆聽，參與芒果果凍製作，完成海報製作。</td><td>能大致說出各種芒果種類的差別，能夠在小組討論中主動發言認真聆聽，芒果果凍製作，完成海報製作。</td><td>能再圖片提示下說出各種芒果種類的差別，能夠在小組討論中認真聆聽，芒果果凍製作，完成海報製作。</td><td>未達C級</td></tr>
<tr><td colspan="2">評量工具</td><td colspan="4">老師口頭問答
小組海報發表</td></tr>
<tr><td colspan="2">分數轉換</td><td>90-100</td><td>80-89</td><td>70-79</td><td>69 以下</td></tr>
</table>

分數轉換：可由授課教師達成共識轉化自訂分數(級距可調整)。

附錄(二) 評量標準與評分指引

學習目標	1.認識芋頭種類與種植方式以級和姑婆芋的差別 2.學習製作芋頭西米露				
學習表現	1.能夠說出芋頭的種類及種植方式，舉例說出芋頭與姑婆葉的差別。 2.能夠根據所查到的食譜準備適當的材料並進行芋頭西米露的製作。				
評量標準					
主題		**A 優秀**	**B 良好**	**C 基礎**	**D 不足**
芋見幸福	**表現描述**	能夠清楚說出芋頭的種類及種植方式，舉例說出芋頭與姑婆葉的差別，能根據食譜製作芋頭西米露並分享心得。	能夠大致說出芋頭的種類及種植方式，舉例說出芋頭與姑婆葉的差別，能根據食譜製作芋頭西米露並分享心得。	能夠在協助下說出芋頭的種類及種植方式，舉例說出芋頭與姑婆葉的差別，能根據食譜並在同學協助下製作芋頭西米露並分享心得。	**未達C級**
評分指引		能夠清楚說出芋頭的種類及種植方式，條列說出芋頭與姑婆葉的差別，能根據食譜製作芋頭西米露並分享心得。	能夠大致說出芋頭的種類及種植方式，舉例說出芋頭與姑婆葉的差別，能根據食譜製作芋頭西米露並分享心得。	能夠在圖片提是下說出芋頭的種類及種植方式，在影片提示下說出芋頭與姑婆葉的差別，能在同學協助下完成芋頭西米露並分享心得。	**未達C級**
評量工具	老師口頭問答 實物呈現 小組自評、心得單				
分數轉換	90-100	80-89	70-79	69 以下	

分數轉換：可由授課教師達成共識轉化自訂分數(級距可調整)。

附錄(二) 評量標準與評分指引

學習目標		1.學習蒐集資料並發揮創意紀錄食譜以及製作芋頭和芒果的相關食品。			
學習表現		1.能夠完成食譜的製作，並且根據食譜完成創意料理以及記錄。			
評量標準					
主題	**表現描述**	A **優秀**	B **良好**	C **基礎**	D **不足**
芋好樣慕你		積極參與小組討論並蒐集資料，發揮創意紀錄食譜以及製作芋頭和芒果的相關食品，向同學仔細介紹創意料理與烹飪心得。	參與小組討論並蒐集資料，發揮創意紀錄食譜以及製作芋頭和芒果的相關食品，向同學介紹創意料理與烹飪心得。	聆聽小組討論並協助蒐集資料，發揮創意紀錄食譜以及製作芋頭和芒果的相關食品，能大致向同學介紹創意料理與烹飪心得。	**未達C級**
評分指引		積極參與小組討論並蒐集資料，仔細紀錄食譜和步驟以及製作芋頭和芒果的相關食品，向同學仔細介紹創意料理與烹飪心得。	積極參與小組討論並蒐集資料，自行紀錄食譜以及製作芋頭和芒果的相關食品，向同學介紹創意料理與烹飪心得。	積極參與小組討論並蒐集資料，在同學協助下完成食譜以及製作芋頭和芒果的相關食品，向同學大概介紹創意料理與烹飪心得。	**未達C級**
評量工具		老師口頭問答 筆記本記錄、互評表			
分數轉換		90-100	80-89	70-79	69 以下

分數轉換：可由授課教師達成共識轉化自訂分數(級距可調整)。

附錄(二) 評量標準與評分指引

學習目標		1. 學習使用電腦操作 PPT 插入圖片並製作簡報，完成料理創作的學習紀錄。 2. 練習在公開場合操作 PPT 並進行口頭發表。			
學習表現		1.能夠使用電腦操作 PPT 插入圖片並製作簡報，完成料理創作的學習紀錄。 2.能夠在公開場合操作 PPT 並進行口頭發表。			
評量標準					
主題	**表現描述**	A **優秀**	B **良好**	C **基礎**	D **不足**
田園徽章		能熟練使用電腦操作PPT完成料理創作的學習紀錄，並流暢的發表。	能概略使用電腦操作PPT完成料理創作的學習紀錄，並上台發表。	能在協助下使用電腦操作PPT完成料理創作的學習紀錄，並在協助下完成發表。	**未達C級**
評分指引		能熟練使用電腦操作 PPT 完成料理創作的學習紀錄，且版面設計美觀、條列清楚、文字切合重點，獨立而流暢的發表。	能使用電腦操作 PPT 完成料理創作的學習紀錄，且版面整齊、切合重點，能夠獨立的發表。	能根據範本使用電腦操作 PPT 完成料理創作的學習紀錄，切合重點，能夠在同學提示下發表。	**未達C級**
評量工具		口頭發表 作品評量			
分數轉換		90-100	80-89	70-79	69 以下

分數轉換：可由授課教師達成共識轉化自訂分數(級距可調整)。