

洛神-花非花（食農教育）教學方案

統整領域	綜合活動、藝術與人文、健康與體育	設計者	蔡元富
實施年級	中年級	總節數	5 節
單元名稱	洛神-花非花		
設計依據			
核心素養			
總綱核心素養		領綱核心素養	
<p>E-B2 具備科技與資訊應用的基本素養，並理解各類媒體內容的意義與影響。</p> <p>E-B3 具備藝術 創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。</p>		<p>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。</p> <p>綜-E-B3 覺察生活美感的多樣性，培養生活環境中的美感體驗，增進生活的豐富性與創意表現。</p> <p>藝-E-B3 善用多元感官，察覺感知藝術與生活的關聯，以豐富美感經驗。</p> <p style="color: green;">食農教育-飲食健康與消費-飲食與健康</p> <p style="color: green;">食農教育-飲食健康與消費-飲食消費與生活型態</p>	
學習重點	學習表現	學習內容	
	<p>【綜】</p> <p>2d-II-1 體察並感知生活中美感的 普遍性與多樣性。</p> <p>【藝】</p> <p>2-II-2 能發現生活中的視覺元素，並表 達自己的情感。</p> <p>【健體】</p> <p>4a-II-1 能於日常生活中，運用健康資訊、產品與服務。</p>	<p>【綜】</p> <p>Bd-II-1 生活美感的普遍性與多樣性。</p> <p>【藝】</p> <p>視 E-II-1 色彩感知、造形與空間的探索。</p> <p>【健體】</p> <p>Eb-II-1 健康安全消費的訊息與方法。</p> <p style="color: green;">【食農教育】</p> <p style="color: green;">認識食物</p> <p style="color: green;">食品衛生與食品安全</p> <p style="color: green;">加工食品的製作與選購</p>	
教學資源 (教師)	洛神、乾燥洛神花、新鮮洛神花、洛神花 PPT、雷雕機、版畫器材、爐具、鍋具、湯匙、果汁機、砂糖、果醬瓶、學校菜園		
教學資源 (學生)	果醬瓶、杯子		

<ol style="list-style-type: none"> 將雷雕雕刻而成的 LOGO 板模刷印於紙上。 彩繪已經刷印於紙上的 LOGO。 <p style="text-align: center;">【第三節結束 3/5】</p> <p style="text-align: center;">【花果醬匠】</p>	40 分鐘	繪圖紙、 彩繪用具	能印製並 彩繪 LOGO。
<p>(一) 洛神花果醬製作說明及事前準備</p> <ol style="list-style-type: none"> 學生分組。 講師說明常見的洛神花加工處理方式。 準備爐具、鍋具、湯匙、果汁機等器具備用。 分離洛神花萼及籽，並清洗乾淨。 (事先準備：消毒、乾燥果醬瓶。) <p style="text-align: center;">【第四節結束 4/5】</p>	40 分鐘	爐具、鍋 具、湯匙	能仔細聆 聽老師講 解 實作評 量；能積 極參與製 作準備
<p>(二) 洛神花果醬 DIY</p> <ol style="list-style-type: none"> 指導學生製作「洛神花果醬」： <ol style="list-style-type: none"> 將籽先煮出膠質瀝出。 膠質與洛神花萼同煮。 加入檸檬汁，使用果汁機打勻，再加糖續煮至濃稠。 指導學生裝瓶保存及應注意事項。 裝瓶後倒扣放涼(待冷卻開瓶後可冰冰箱)。 將學生繪製好的 LOGO 貼果醬瓶上。 	25 分鐘	果汁機、 打蛋器、 棉布、紙 巾、果醬 瓶	實作評 量；能積 極參與洛 神花果醬 製作 能仔細聆 聽老師講 解
<p>四、綜合活動</p> <p style="text-align: center;">【食用與使用】</p> <p>(一) 試吃與反饋</p> <ol style="list-style-type: none"> 試吃裝瓶後剩下的洛神花果醬。 將些許果醬放置杯子，倒入氣泡水、冰塊調飲成洛神花氣泡飲，觀察杯內色彩變化，最後進行品嚐。 <p>(二) 創意料理發想</p> <ol style="list-style-type: none"> 除了花茶及果醬外，洛神花還能如何食用？ 教師總結課程。 <p style="text-align: center;">【第五節結束 5/5】</p>	15 分鐘	氣泡水、 冰塊	能踴躍發 表個人看 法