

# 110 年食農教育推廣計畫亮點遴選獲獎資料

## 一般型-學校組\_雲林縣北港鎮朝陽國民小學

### 教學規劃與教案設計成果

#### (一) 單元課程架構表

單元名稱	節數	教學重點*
不可不知的蠶豆-蠶豆報 你知	2	(1)以蠶豆為引言，說明環境教育與食農教育的關聯。 (2)介紹課程主題「蠶豆」，從認識蠶豆名字的由來、用途、植株、生長條件，談論在地蠶豆農產狀況，接著描述蠶豆品種、營養、加工品，最後簡介蠶豆的種植、旱作田間管理、病蟲害與蠶豆的保存。
不可不知的蠶豆-臺灣蠶 豆的哀愁	1	1. 介紹蠶豆的生產環境、生產條件。 2. 說明臺灣蠶豆原料已由國外進口目前只剩少量的菜用種植的原因。 3. 介紹臺灣農業生產的窘困。
種豆大小事---- 一起來種豆	3	1. 體驗蠶豆的栽種，說明農具準備、施作方法、農作程序與安全的知識。 2. 農作程序教學示範，引導學生田間實作，工序為整地、草根清除、作畦、點播、澆水等。 3. 講解蠶豆田間管理注意事項。
種豆大小事--- 田裡大小事	3	1. 田間管理教學示範，進行體驗蠶豆田間管理的實作。 2. 拔草技巧示範與實作，觀察田間病蟲害狀況與處置，觀察泥土乾濕度，判斷注水時機，適當的施肥時機與種類，設計紀錄表來紀錄蠶豆生長狀態及農作工序內容。
種豆大小事--- 蠶豆慢慢摘	3	1. 進行蠶豆收成實作體驗。 2. 觀察蠶豆成熟度，介紹摘蠶豆技巧，摘果方法及以鋪曬方式乾燥，學生實際體驗蠶豆收成與蠶豆鋪曬。
豆豆變身秀--- 蠶豆上餐桌	3	1. 進行蠶豆烹調體驗實作。 2. 學生分組討論製作蠶豆相關料理，學生學習採買、製作、烹煮，一起為餐桌加菜，體驗簡易蠶豆調理。
豆豆變身秀--- 豆豆加工廠	3	1. 分組進行訪查北港媽祖廟前老街踏查尋覓蠶豆相關的產品，蠶豆加工品銷售的品種與蠶豆品嚐，觀察喜好與選擇消費原因。
穀物小達人	6	參訪高雄馬玉山觀光工廠，如何由傳統糕餅與米麩麵茶事業轉型為成立觀光工廠「紅頂穀創

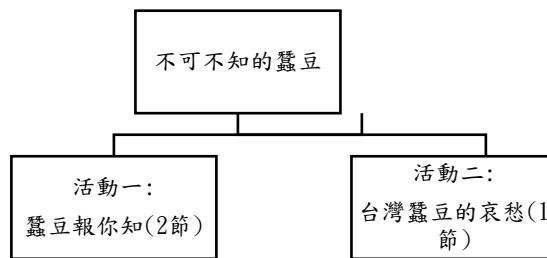
單元名稱	節數	教學重點*
		穀物文創樂園」，從生產參觀、藝文展演、穀物餐飲到寓教於樂，成為台灣第一家通過全天然潔淨標章認證。

\* 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	不可不知的蠶豆		設計者	蔡欣妤
學習領域	健康與體育領域 自然領域		時間	120 分鐘/3 節
學習對象	一~六年級		人數	21
食農教育概念面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input type="checkbox"/> 飲食生活與文化		食農教育學習內容	1. 農業生產方法 2. 在地農業發展與特色
主題農產品	品項：蠶豆			
單元設計理念	生長在農村孩子應該認識在地的物產，蠶豆是北港地區著名的伴手禮之一，北港老街上滿滿的蠶豆香，吃蠶豆酥對孩子來說習以為常，但是卻從沒看過生的蠶豆，也沒看過蠶豆的的植株及生長，孩子真的對蠶豆的認識可說是零，所以本課程就從介紹蠶豆、認識蠶豆和了解蠶豆開始，讓孩子更認識家鄉的特產，對我們的社區生有更深認同感與社區意識。			
12 年課綱	表現標準	低年級： 健 4a-I-1 能於引導下，使用適切的健康資訊、產品與服務。 健 1a-I-1 認識基本的健康常識。 中年級： 健 4a-II-1 能於日常生活中，運用健康資訊、產品與服務。 自 pa-II-1 能運用簡單分類、製作圖表等方法，整理已有的資訊或數據。 高年級： 健 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。 自 pa-III-1 能分析比較、製作圖表、運用簡單數學等方法，整理已有的資訊或數據。		
	內容標準	低年級： 健 Ea-I-1 生活中常見的食物與珍惜食物。 健 Eb-I-1 健康安全消費的原則。 中年級： 健 Ea-II-1 食物與營養的種類和需求		

		<p>自 INb-Ⅱ-6 常見植物的外部形態主要由根、莖、葉、花、果實及種子所組成。</p> <p>自 INb-Ⅱ-7 動植物體的外部形態和內部構造，與其生長、行為、繁衍後代和適應環境有關。</p> <p>自 INe-Ⅱ-11 環境的變化會影響植物生長。</p> <p>健 Eb-Ⅱ-1 健康安全消費的訊息與方法。</p> <p>高年級：</p> <p>健 Ea-Ⅲ-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。</p> <p>健 Eb-Ⅲ-2 健康消費相關服務與產品的選擇方法 自 INb-Ⅲ-7 植物各部位的構造和所具有的功能有關，有些植物產生特化的構造以適應環境。</p> <p>自 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</p>
<p><b>議題融入</b></p>	<p>戶外教育-戶 E1 善用五官感知環境，分別培養眼、耳、鼻、舌、觸覺及心靈的感受能力。</p>	
<p><b>單元目標</b></p>	<p>1. 介紹課程主題「蠶豆」，從認識種子、植株、根、生長條件，談論在地蠶豆農產狀況，接著描述蠶豆的營養、加工品，最後簡介蠶豆的種植、早作田間管理、病蟲等。</p> <p>2. 介紹蠶豆的生產環境，說明臺灣蠶豆原料目前大都自國外進口，只剩少量種植的原因。由此來介紹臺灣農業生產所面臨的窘困之境。</p>	<p><b>學習目標</b></p> <p>1-1 能夠概要說出蠶豆生長與種植的知識</p> <p>1-2 能夠進行學習內容摘要，並說出內容摘要的重點。</p> <p>2-1 能夠介由蠶豆的生產來說出目前臺灣農業生產所面臨的窘困之處</p>
<p><b>學生學習條件分析</b></p>	<p>1. 學生有透過簡報、影片獲取知識的經驗。</p> <p>2. 學生有透過學習單來摘要學習內容，理解與分享知識的學習策略。</p>	
<p><b>教學前準備</b></p>	<p>教師準備：蠶豆生長與種植 PPT、蠶豆知識大摘要學習單。</p>	<p>學生準備：學生知道要由簡報、影片、網頁資料，透過學習單來摘要學習內容，理解與分享知識。</p>
<p><b>教材來源 (或參考資料)</b></p>	<p>1. 維基百科-蠶豆 <a href="https://zh.wikipedia.org/wiki/">https://zh.wikipedia.org/wiki/</a></p> <p>2. 食貨誌 <a href="https://foodieat.tw/%E8%A0%B6%E8%B1%86/">https://foodieat.tw/%E8%A0%B6%E8%B1%86/</a></p> <p>3. 每日頭條 <a href="https://kknews.cc/news/y8zploa.html">https://kknews.cc/news/y8zploa.html</a></p>	
<p><b>單元架構與時間分配</b></p>		



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
第一節 10 分鐘  30 分鐘	1-1能夠概要說出蠶豆生長與種植的知識。	蠶豆報你知 <b>■準備活動：</b> (1)說明推動食農教育的意義。 (2)引言-蠶豆又名胡豆，其名稱的由來。 <b>■發展活動1：認識蠶豆</b> (1)認識蠶豆種子、植株、蠶豆與根瘤菌與生長條件。 (2)北港地區在地蠶豆農產狀況。 (3)蠶豆的營養成分。 (4)蠶豆加工品介紹。 (5)蠶豆種植方式。 (6)蠶豆旱作的田間管理。 (7)蠶豆的病蟲害。 (8)蠶豆的保存。	※蠶豆生長與種植 PPT  學生認真聽講，並隨時提問
第二節 30 分鐘  10 分鐘	1-2 能夠進行學習內容摘要，並說出內容摘要的重點。	<b>■發展活動 2: 摘要學習內容</b> (策略知識:文本摘要) (1)學生閱讀簡報與媒體文本，進行分組摘要知識內容。 (2)小組進行摘要彙整，分類摘要內容。 (3)閱讀文本： *維基百科-蠶豆 <a href="https://zh.wikipedia.org/wiki/">https://zh.wikipedia.org/wiki/</a> 影片：蠶豆的種植 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=AD6xvxBPnp0">https://www.youtube.com/watch?v=AD6xvxBPnp0</a> *食貨誌 <a href="https://foodieat.tw/%E8%A0%B6%E8%B1%86/">https://foodieat.tw/%E8%A0%B6%E8%B1%86/</a> <b>■綜合活動：</b> (1)分組上台分享學習單的摘	※蠶豆知識摘要學習單學生完成學習單 ※網頁資料  學生能上台報告分享摘要的內容

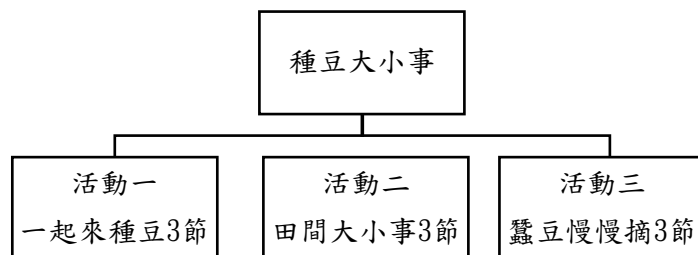
		要內容。	
第三節 40 分鐘	2-1 能夠介由蠶豆的生產來說出目前臺灣農業生產所面臨的窘困之處。	活動二：臺灣蠶豆的哀愁 ■發展活動：摘要學習內容 (策略知識:文本摘要) (1)學生閱讀簡報與媒體文本，進行分組摘要知識內容。 (2)小組進行摘要彙整，分類摘要內容。 (3)閱讀文本： *食貨誌 <a href="https://foodieat.tw/%E8%A0%B6%E8%B1%86/">https://foodieat.tw/%E8%A0%B6%E8%B1%86/</a>	※蠶豆知識摘要閱讀  ※網頁資料

教案名稱	種豆大小事	設計者	蔡欣好
學習領域	健康與體育領域 自然領域	時間	360 分鐘/9 節
學習對象	一~六年級	人數	21
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 type="checkbox"/> 飲食生活與文化	食農教育學習內容	1. 農業生產方法 2. 食品衛生與食品安全 3. 加工食品的製作與選購
主題農產品	品項：蠶豆		
單元設計理念	在北港老街上香味滿溢蠶豆酥是北港著名的伴手禮，北港孩子們對於的蠶豆酥常常當零嘴品嚐，但真正的蠶豆植株孩子們卻沒看過，而1990年前雲林北港產量最多，近年被澳洲蠶豆取代。這單元我們就從種蠶豆、蠶豆田田間管理、蠶豆收成、蠶豆烹調，讓蠶豆從農場到餐桌一系列的實作體驗，搭配耕作紀錄的教學，描述整個蠶豆栽種的過程，讓孩子真的認識蠶豆，讓孩子深耕家鄉的農作物，增進土生土長的孩子對農村社區生有更深鄉土味。		
12 年課綱	表現標準	低年級： 生 2-I-5 運用各種探究事物的方法及技能，對訊息做適切的處理，並養成動手做的習慣。 健 3a-I-2 能於引導下，於生活中操作簡易的健康技能。 中年級： 健 3d-II-1 覺察生活中環境的問題，探討並執行對環境友善的行	

	<p>動。</p> <p>健 3a-II-1 演練基本的健康技能。</p> <p>高年級:</p> <p>健 3d-III-1 實踐環境友善行動，珍惜生態資源與環境。</p> <p>健 3a-III-1 流暢地操作基礎健康技能。</p>
內容標準	<p>低年級:</p> <p>生 C-I-3 探究生活事物的方法與技能。</p> <p>健 Ea-I-1 生活中常見的食物與珍惜食物。</p> <p>中年級:</p> <p>綜 Cd-II-2 環境友善的行動與分享。</p> <p>健 Ea-II-1 食物與營養的種類和需求。</p> <p>高年級:</p> <p>健 Cd-III-3 生態資源與環境保護行動的執行。</p> <p>健 Ea-III-2 兒童及青少年飲食問題與健康影響。</p>
議題融入	戶外教育-戶 E1 善用五官感知環境，分別培養眼、耳、鼻、舌、觸覺及心靈的感受能力。
單元目標	<p>1.透過口述與農作操作示範，瞭解蠶豆栽種的農作程序，紀錄分享蠶豆栽種過程，實際體驗蠶豆的栽種練習，增進農作物栽種能力。</p> <p>2.透過口述與農作操作示範，瞭解蠶豆田間管理的知識，紀錄分享蠶豆管理要點，實際進行蠶豆田間管理實作，瞭解蠶豆的生長狀況，增進田間管理能力。</p> <p>3.透過口述與農作操作示範，瞭解蠶豆收成的知識，紀錄分享蠶豆收成要點，實際進行蠶豆收成實作，增進農作處理能力。</p> <p>4.透過口述與蠶豆烹調操作示範，瞭解蠶豆烹調的方式，紀錄分享蠶豆烹調過程，實際進行蠶豆烹調實作，增進農產品烹調能力。</p>
學習目標	<p>1-1 能夠口述與紀錄蠶豆前栽種前的泡水程序。</p> <p>1-2 能夠口述與紀錄蠶豆栽種的農作程序。</p> <p>1-3 能夠實際體驗蠶豆栽種，並描述栽種的方法。</p> <p>2-1 能夠口述與紀錄蠶豆田間管理的要點。</p> <p>2-2 能夠實際體驗蠶豆田間管理。</p> <p>2-3 能夠描述蠶豆的生長狀況並記錄觀察。</p> <p>3-1 能夠描述觀察蠶豆成熟狀態與摘蠶豆的要點。</p> <p>3-2 能夠實際體驗摘蠶豆、曝曬、收藏保存方式歷程。</p> <p>3-3 能夠口述與紀錄蠶豆收成採收的方式與歷程。</p>
學生學習條件分析	<p>1.學生已有蠶豆的生長歷程的知識，。</p> <p>2.學生有實際栽種花生、照顧花生的經驗。</p> <p>3.學生有透過學習單來摘要學習內容，理解與分享知識的學習策略。</p>
教學前準備	<p>教師準備：蠶豆生長與種植、網頁資料、網頁影片。</p> <p>學生準備：學生知道如何由影片、網頁資料，來摘要學習內容，理解與分享知識。</p>
教材來源 (或參考資)	<p>1. 蠶豆何時種? <a href="https://zhtw.insterne.com/%E5%A6%82%E4%BD%95%E7%A8%A%E6%A4%8D%E8%A0%B6%E8%B1%86/">https://zhtw.insterne.com/%E5%A6%82%E4%BD%95%E7%A8%A%E6%A4%8D%E8%A0%B6%E8%B1%86/</a></p> <p>2. 土地天使-蠶豆 <a href="https://mffarm.pixnet.net/blog/post/68342933">https://mffarm.pixnet.net/blog/post/68342933</a></p>

料)	<p>3. 臺北植物園植物學習網 <a href="https://tpbg.tfri.gov.tw/PlantContent.php?rid=1052">https://tpbg.tfri.gov.tw/PlantContent.php?rid=1052</a></p> <p>4. INSTERNE 如保種蠶豆 <a href="https://zhtw.insterne.com/%E5%A6%82%E4%BD%95%E7%A8%AE%E6%A4%8D%E8%A0%B6%E8%B1%86/">https://zhtw.insterne.com/%E5%A6%82%E4%BD%95%E7%A8%AE%E6%A4%8D%E8%A0%B6%E8%B1%86/</a></p> <p>5. 影片：蠶豆種植全攻略 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=SfDUhXsfe-Y">https://www.youtube.com/watch?v=SfDUhXsfe-Y</a></p>
----	--

**單元架構與時間分配**



**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
第一節 15 分 鐘  25 分鐘	1-1 能夠口述與紀錄蠶豆前栽種前的泡水程序。	活動一：一起來種豆 ■準備活動 (1)農具準備、施作範圍與分組。 (2)農作程序與安全說明。 ■發展活動 1:農作程序教學示範 (1)認識蠶豆種子 (2)學習如何將蠶豆泡水催芽	學生認真聽講，並隨時提問。
第二節 40分 鐘  第三節 25 分 鐘	1-2 能夠口述與紀錄蠶豆栽種的農作程序。  1-3 能夠實際體驗蠶豆栽種，並描述栽種的方法。	■發展活動2:分組分項實作，講師與老師在旁協助指導該班學生實作 (1)整地-六甲操作。 (2)雜草草根清除-五甲操作。 (3)作做畦-四甲操作。 (4)點播-一甲、二甲、三甲操作。 (5)踩踏-一甲、二甲、三甲操作。  ■綜合活動:	學生認真操作          學生分享操作重點

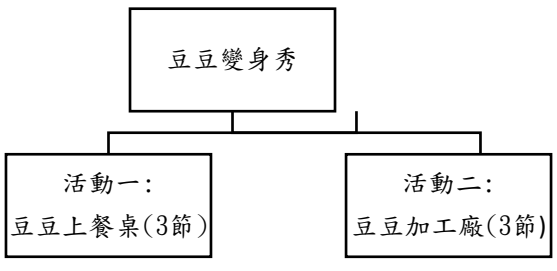


15分鐘		(1)概要說明操作歷程重點與心得分享。	與心得，記錄歷程
<p>第四節 15分鐘</p> <p>25分鐘</p> <p>第五節 40分鐘</p>	<p>2-1 能夠口述與紀錄蠶豆田間管理的要點。</p> <p>2-2 能夠實際體驗蠶豆田間管理。</p>	<p>活動二：田間大小事</p> <p>■準備活動： (1)農具準備、施作範圍與分組、病蟲菌害圖片。 (2)田間管理程序與安全說明。</p> <p>■發展活動 1:田間管理示範教學 (1)拔草技巧-施力注意蠶豆子房柄。 (2)觀察病蟲害： *病害：赤斑病、銹病、枯葉病、褐斑病、尾孢葉斑病、鐮孢菌根腐病。 *蟲害：蚜蟲、美洲斑潛蠅、蠶豆象。 (3)注意泥土乾濕度-眼睛觀察、手觸摸。 (4)注水時機-蠶豆開花。 (5)施肥時機與種類(氮、磷、鉀養分-眼睛觀察)-肥料袋上說明。 (6)紀錄蠶豆生長狀態(子葉出土、開花)-運用拍照。 (7)觀察成熟度</p>	學生認真操作，並隨時提問。
<p>第六節 20分鐘</p> <p>20分鐘</p>	2-3 能夠描述蠶豆的生長狀況並記錄觀察。	<p>■發展活動 2:田間管理紀錄表設計與填寫 (1)設計田間管理紀錄表。 (2)紀錄蠶豆栽種與田間管理的圖文資料。</p> <p>■綜合活動： (1)學生概要說明田間管理重點。 (2)學生概要說明紀田間管理錄方式。</p> <p>■策略知識:田間管理施作要點與程序知識(技能)與摘要紀錄方式、觀察對照</p>	學生分享操作重點與心得，拍照記錄歷程。
第七節 15分鐘		<p>活動三：蠶豆慢慢摘</p> <p>■準備活動:農具準備、施作</p>	學生認真體驗操作歷程。



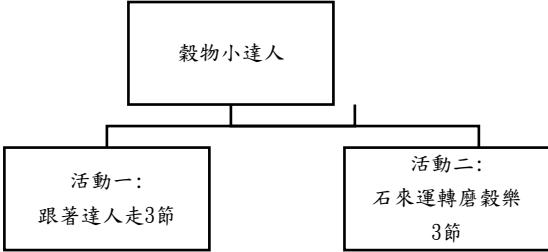
<p>25 分鐘</p> <p>第八節</p> <p>40 分鐘</p>	<p>3-1 能夠描述觀察蠶豆成熟狀態與摘蠶豆的要點。</p> <p>3-2 能夠實際體驗摘蠶豆、曝曬、收藏保存方式歷程。</p>	<p>範圍與分組. 管理程序與安全說明</p> <p>■發展活動 1:蠶豆成熟度觀察和摘蠶豆教學示範</p> <p>(1) 觀察蠶豆殼—嫩豆粒、嫩豆莢需在植株中下部的豆莢表面出現光澤、種子長足示硬化前採收，一般分3—4次採收</p> <p>(2)適時收穫—適時採收蠶豆嫩莢，可分次採收，採收自下而上，每次大概7-10 天。</p> <p>(3)後期採收—後期採收老熟的種子，可在蠶豆葉片凋落，中下部豆莢充分成熟時收穫。</p> <p>(4)曬乾脫粒貯藏—將後期採收之蠶豆莢曬乾脫粒貯藏。</p>	<p>學生分享操作重點與心得，拍照記錄歷程。</p>
<p>第九節</p> <p>40 分鐘</p>	<p>3-3 能夠口述與紀錄蠶豆收成採收的方式與歷程。</p>	<p>■發展活動：</p> <p>(1)新鮮蠶豆的保存—新鮮蠶豆去掉外面硬殼，清洗乾淨。放冰箱冷陳保存，隨吃隨取。</p> <p>(2)將蠶豆放在低溫、乾燥避光的器皿中，一般在5 度以下，水分含量在11%以下，再將蠶豆密封保存。</p> <p>(3)老熟的蠶豆種子的貯藏—乾豆粒的採收應在植株中下部的莢果變為黑褐色，而且已經乾燥時進行。要避雨、防曬，以免變質。</p>	<p>學生分享操作重點與心得，記錄歷程。</p>

教案名稱	豆豆變身秀		設計者	蔡欣好
學習領域	健康與體育領域		時間	240 分鐘/6 節
學習對象	一~六年級		人數	21
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 type="checkbox"/> 飲食生活與文化		食農教育學習內容	1. 農業生產 在地農業發展與特色 2. 食品衛生與食品安全 3. 加工食品的製作與選購
主題農產品	品項：蠶豆			
單元設計理念	1. 學生從蠶豆的種植、田間管理、收成、貯藏的課程中了解蠶豆生產的歷程，接下來要帶學生動手體驗蠶豆料理，食農教育是一種強調「親手做」的體驗教育，學生經由親自參與農產品從生產、處理，至烹調之完整過程，發展出簡單的耕食技能。 2. 於課堂安排簡易的實驗操作、消費選購與分享、烹飪實作等體驗活動，讓學生感受餐飲製備是一門生活科學與藝術，培養將良好的飲食理念實踐於日常生活的素養。 3. 培養學習者了解食物來源、增進食物選擇能力，並促進健康飲食習慣的養成。並且帶學生走出校園看看讓學生真正看蠶豆的產銷過程，讓學生真正看到蠶豆的產銷過程，讓學生對在地產業的狀況能更熟悉，對我們的社區生有更深的認同，增進社區意識。			
12年課綱	表現標準	低年級：健 4a-I-1 能於引導下，使用適切的健康資訊、產品與服務。 中年級：健 4a-II-1 能於日常生活中，運用健康資訊、產品與服務。 高年級：健 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。		
	內容標準	低年級：健 Eb-I-1 健康安全消費的原則。 中年級：健 Ea-II-3 飲食選擇的影響因素。 高年級：健 Eb-III-2 健康消費相關服務與產品的選擇方法。		
議題融入	戶外教育-戶 E1 善用五官感知環境，分別培養眼、耳、鼻、舌、觸覺及心靈的感知能力。			
單元目標	1. 透過口述與蠶豆烹調操作示範，瞭解蠶豆烹調的方式，紀錄分享蠶豆烹調過程，實際進行蠶豆烹調實作，增進農產品烹調能力。 2. 透過蠶豆酥加工廠的踏查與北港老街巡禮訪問，瞭解蠶豆的產業的發展與銷售，學到蠶豆生產、加工、保存的知識，並進行訪問影片製作與分享，展現對家鄉特產的認同，增進在地產業在食品衛生安全的認知。			
學習	1-1 能夠認識食物的原味，強化品嚐及感官教育。 1-2 瞭解營養均衡及多樣性食物攝取的價值。			

<b>目標</b>	1-3 培養良好飲食禮儀(珍惜、感恩、共享)。 2-1 能夠小組合作利用學習單，進行踏查記錄，並說出紀錄重點，並將訪問影片照片的簡易排版。 2-2 能於日常生活的消費場域判斷並選擇符合 Clean Label 概念的食品，並向他人說明。 2-3 能夠摘要出主題重點，並能清楚報告與分享		
<b>學生學習條件分析</b>	1.學生已有對蠶豆生長與種植的概念，也嘗試對蠶豆做烹調。 2.學生有透過簡報、影片獲取知識的經驗。 3.學生有透過學習單來摘要學習內容，理解與分享知識的學習策略。 4.對烹調技巧已有初步概念。		
<b>教學前準備</b>	教師準備：：蠶豆料理食譜、實地參訪聯繫、準備教學 PPT、下載各教學資源或儲存連結。	學生準備：學生知道簡易影片製作，透過影片來摘要學習內容，理解與分享知識。	
<b>教材來源(或參考資料)</b>	1. 農業兒童網 <a href="https://kids.coa.gov.tw/theme_list.php?theme=kids_school&amp;sub_theme=food">https://kids.coa.gov.tw/theme_list.php?theme=kids_school&amp;sub_theme=food</a> 2. 蠶豆的 11 種家常料理 <a href="https://kknews.cc/zh-tw/food/189re2e.html">https://kknews.cc/zh-tw/food/189re2e.html</a> 3. 小影教學—只要 15 分鐘就學會手機剪片 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=d-dV7qKnXZs">https://www.youtube.com/watch?v=d-dV7qKnXZs</a> 4. 影音剪輯 APP_小影示範教學 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=f3YY21Hlk2M">https://www.youtube.com/watch?v=f3YY21Hlk2M</a> 5. 農安教材-農安教材-蔬果安全 Q&A <a href="https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1pGLV_vunBHLyeJkxQWNQfjthe_8J8i">https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1pGLV_vunBHLyeJkxQWNQfjthe_8J8i</a>		
<b>單元架構與時間分配</b>			
 <pre>                     graph TD                         A[豆豆變身秀] --&gt; B[活動一: 豆豆上餐桌(3節)]                         A --&gt; C[活動二: 豆豆加工廠(3節)]                     </pre>			
<b>教學計畫*</b>			
<b>時間</b>	<b>學習目標</b>	<b>教學流程/ 教學內容</b>	<b>教學資源/ 教學評量</b>
第一節 10 分鐘	1-1 能夠認識食物的原味，強化品嚐及感官教育。值。	活動一：豆豆上餐桌 ■準備活動：：學生分組分項實作、食材、器具分配，實	1. 教學影片 2. 各式烹飪用具

<p>30分 鐘</p>	<p>1-2 學習蒐集資料和整理資料的能力</p>	<p>作操作原則與要點。  <b>■發展活動</b>                      1:規劃菜單:(1)學生分組上網查詢有關蠶豆的料理與所需食材及做法。                      (2)料理工具介紹、使用注意事項。                      (3)學生討論並學習烹調注意事項。</p>	
<p>第二節 40分 鐘</p>	<p>2-1 瞭解營養均衡及多樣性食物攝取的價值                      2-2 認識食物里程,及比較不同來源的食物里程                      2-3 認識產銷履歷農產品標誌(TAP)                      2-4 挑選出符合健康和環保的食物</p>	<p><b>■發展活動</b>                      2:上街採購去                      (1)學生分組依所設計之菜單,認識北港在地好食材各食材。                      (2)物產特色、品種、營養成分、選購技巧、烹調方式等。                      (3)能夠判別食材新鮮度。</p>	<p>小組能依菜單至菜園摘採或至市場採購。</p>
<p>第三節 40分 鐘</p>	<p>3-1 了解食物烹調的概念,和食物製備過程與問題                      3-2 清理食材的目的、認識烹調技巧                      3-3 培養正確健康飲食攝取觀念</p>	<p><b>■發展活動3:我是總舖師</b>                      (1)讓學生依食譜依序製作,學會簡單的烹調方法。                      (2)烹飪實作:在地食材的應用。                      (3)製作過程中需要注意的事項:1 提醒學生正確使用瓦斯,以及烹煮過程時的安全。                      2 在操作過程時,不能奔跑與推擠,以免發生意外。                      (4)品嚐美味的蠶豆料理 教師請各組學生發表自己親手作料理的心得  <b>■綜合活動:</b>                      分享成果:各組學生將所有活動學習成果彙整記錄分享。</p>	<p>1.教學簡報                      2.實作成果拍攝                      3 學生能上台報告分享實作成果。</p>

教案名稱	穀物小達人		設計者	蔡欣妤
學習領域	健康與體育領域		時間	240 分鐘/6 節
學習對象	一~六年級		人數	21
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 type="checkbox"/> 飲食生活與文化	食農教育 學習內容	1. 農業生產在地農業發展與特色 2. 食品衛生與食品安全 3. 加工食品的製作與選購	
主題農產品	品項：蠶豆			
單元設計理念	學生從蠶豆的種植、田間管理、收成、烹調的課程中了解穀物生產的歷程，接下來要帶學生走出校園看看到高雄市參觀馬玉山觀光工廠，讓學生看到五穀雜糧的產銷過程，讓學生對農業產業的狀況能更熟悉。			
12 年課綱	表現標準	低年級： 健 4a-I-1 能於引導下，使用適切的健康資訊、產品與服務。 中年級： 健 4a-II-1 能於日常生活中，運用健康資訊、產品與服務。 高年級： 健 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。		
	內容標準	低年級：健 Eb-I-1 健康安全消費的原則。 中年級：健Ea-II-3 飲食選擇的影響因素。 高年級：健 Eb-III-2 健康消費相關服務與產品的選擇方法。		
議題融入	戶外教育-戶 E1 善用五官感知環境，分別培養眼、耳、鼻、舌、觸覺及心靈的感受能力。			
單元目標	透過馬玉山觀光工廠的踏查，瞭解農業產業的發展。以穀物為話題，以文創為彩筆，將傳統米穀食材用不同藝文創作展現出來，讓學生對穀物產業的狀況能更熟悉。			
學習目標	1-1 能夠概要說出穀物相關知識。 1-2 能夠利用進行訪問影片照片的簡易排版。 1-3 能夠小組合作利用學習單，進行踏查記錄，並說出紀錄重點。 2-1 能進行踏查經驗分享與報告 2-2 能夠依照主題進行摘要並紀錄 2-3 能夠摘要出主題重點，並能清楚報告與分享			

<p>學生學習條件分析</p>	<p>1. 學生有透過簡報、影片獲取知識的經驗。 2. 學生有透過學習單來摘要學習內容，理解與分享知識的學習策略</p>		
<p>教學前準備</p>	<p>教師準備：參訪簡介ppt</p>	<p>學生準備：學生透過簡易影片製作，透過參訪學習來摘要學習內容，理解與分享知識。</p>	
<p>教材來源 (或參考資料)</p>	<p>紅頂穀創馬玉山觀光工廠 <a href="https://www.redbarn709.com/about.php?id=24412">https://www.redbarn709.com/about.php?id=24412</a> 2. 小影教學—只要 15 分鐘就學會手機剪片 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=d-dV7qKnXZs">https://www.youtube.com/watch?v=d-dV7qKnXZs</a> 3. 影音剪輯 APP_小影示範教學 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=f3YY21Hlk2M">https://www.youtube.com/watch?v=f3YY21Hlk2M</a></p>		
<p><b>單元架構與時間分配</b></p>			
 <pre> graph TD     A[穀物小達人] --&gt; B[活動一： 跟著達人走3節]     A --&gt; C[活動二： 石來運轉磨穀樂 3節]     </pre>			
<p><b>教學計畫*</b></p>			
時間	學習目標	教學流程/ 教學內容	教學資源/ 教學評量
<p>第一節 40 分鐘</p> <p>第二節 40 分鐘</p> <p>第三節 40 分鐘</p>	<p>1-1 能夠概要說出不同穀物的生長與種植的知識。 1-2 能夠在進行參訪影片照片的簡易排版。 1-3 能夠小組合作，進行踏查記錄，並說出紀錄重點。</p>	<p>活動一：跟著達人走</p> <p>■準備活動： 學生進行分組，依序參訪工廠。</p> <p>■發展活動： 1. 學生進行參訪全臺第一座以人文關懷，藝術展演的紅頂谷創穀物文創樂園，藉此了解五穀雜糧的種類及種植分布等知識。 2. 老師協助各組確認學生任務與問題，進行探詢紅頂穀物的狀</p>	<p>學生分組完成照片拍攝 每組成員能分享摘要的內容，並說出各組值得學習的優點</p>

		況 3. 老師指導學生進行學習單資料分析與彙整，並練習報告禮儀與程序。	
<p>第四節 40 分鐘</p> <p>第五節 40 分鐘</p> <p>第六節 40 分鐘</p> <p>10 分鐘</p>	<p>1-4 透過實地參觀體驗雜糧穀物，了解食材與生產供應，農產品的產銷履歷</p> <p>1-5 實作體驗從穀物谷飲的過程，DIY 自己專屬的谷飲。</p> <p>1-6 透過體驗，能夠完成自己的作品，並品嚐自己的成品</p>	<p>活動二：石來運轉磨穀樂</p> <p>■發展活動：</p> <p>1.</p> <p>■綜合活動：策略知識-文本摘要與影片對照</p> <p>1. 說明各組報告與傾聽禮儀，並說明報告程序與方式</p> <p>2. 各組介紹並分享紀錄影片成果。</p> <p>3. 學生互評-找出各組介紹過程值得學習的地方。</p>	<p>學生能夠確實依照製作步驟學習體驗</p>