

嘉義縣阿里山鄉十字國小 111 學年度校訂課程教學內容規劃表

年級	中年級	年級課程 主題名稱	食在安心	課程 設計者	莊彥婷	總節數 /學期 (上/下)	20/下學期
符合 彈性課 程類型	<input type="checkbox"/> 第一類 統整性探究課程 <input type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題 <i>需跨領域，以主題/專題/議題的類型，進行統整性探究設計；且不得僅為部定課程單一領域或同一領域下科目之間的重複學習。</i> <input checked="" type="checkbox"/> 第二類 <input checked="" type="checkbox"/> 社團課程 <input type="checkbox"/> 技藝課程 <input type="checkbox"/> 第四類 其他 <input type="checkbox"/> 本土語文/臺灣手語/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學						
學校 願景	落實全人教育- 博雅、熱情、健康、快樂		與學校願景 呼應之說明	透過課程中的學習，瞭解更多課本以外的知識，能夠對於自己的生活產生熱情，並實踐健康與快樂的身心靈，擁有健全的人生。			
總綱 核心 素養	E-A1 具備良好的生活習慣，促進身心健全發展，並認識個人特質，發展生命潛能。 E-C2 具備理解他人感受，樂於與人互動，並與團隊成員合作之素養。		課程 目標	1. 學生具備良好健康飲食習慣的觀念。 2. 在實作活動中，學生能經由活動，學習與同隊成員互助合作。			

教學進度	單元名稱	連結領域(議題)/學習表現	自訂學習內容	學習目標	表現任務(評量內容)	教學活動(學習活動)	教學資源	節數
第(1)週-第(5)週	食品安全	<p>國語 1-II-1 聆聽時能讓對方充分表達意見。</p> <p>社會 3b-II-2 摘取相關資料中的重點。</p> <p>自然 po-II-2 能依據觀察、蒐集資料、閱讀、思考、討論等，提出問題。</p>	<p>食安問題</p> <p>臺灣好農產-農業兒童網</p> <p>食品添加物</p> <p>萊克多巴胺</p>	<ol style="list-style-type: none"> 透過分組合作，聆聽各組對於目前食安問題的現況發表想法，並資訊媒體及影片內容瞭解時事新聞所述的食安問題。 能依據觀察及蒐集資料瞭解食品添加物，並提出自己的看法。 利用載具查詢臺灣好農產-農業兒童網並摘取網站中的重點訊息。 透過蒐集資料、閱讀報章雜誌認識萊克多巴胺，並提出相關問題進行討論。 	<ol style="list-style-type: none"> 請學生試著透過時事新聞及網路資料瞭解臺灣食安問題。 可依據日常觀察媒體新聞及報章雜誌內容或上網查詢資料等方式瞭解食品添加物。 透過上網查詢臺灣好農產-農業兒童網並摘取網站中各鄉鎮農產訊息，並藉由分組討論說出看法與意見。 透過蒐集農產網相關資料、閱讀報章雜誌認識萊克多巴胺，並提出相關問題進行討論。 藉由分組合作學習，針對萊克多巴胺的認識與瞭解，食安問題對於國人健康是不容忽視的問題！ 	<p>活動一：</p> <ol style="list-style-type: none"> 首先先由老師引導學生認識國內外食安新聞，並請學生回想近幾年臺灣有哪些食安問題，請學生提供幾則相關訊息。 藉由食安問題作為主題，請學生透過分組合作學習試著透過搜尋時事新聞及網路資料瞭解臺灣食安問題，並說說這些問題可能會造成的影響有哪些。 請學生藉由可依據日常觀察及上網查詢資料等方式瞭解食品添加物。 請學生上台分享自己對於食品添加物的認識與瞭解。 老師藉由學生分享的內容深入食品添加物議題。 <p>活動二：</p> <ol style="list-style-type: none"> 透過上網查詢臺灣好農產-農業兒童網並摘取網站中的重點訊息，並藉由分組討論說出看法與意見。 透過蒐集資料、閱讀報章雜誌認識萊克多巴胺，並 	<p>桌上(筆記) 型電腦 65吋螢幕</p> <p>參考資料 食品安全資訊網站 https://www.ey.gov.tw/ofs/</p> <p>民以食為天！ 守護食品衛生安全，吃得更安心 https://msn.gs.com/Article.aspx?n=5826&d=FOOD</p> <p>「世界食品安全日」元年 https://www.mohw.gov.tw/cp-4256-47804-1.html</p>	5

						提出相關問題進行討論。 3. 小組省思，提出對於萊克多巴胺的認識與瞭解，並說明食安問題對於國人健康是不容忽視的問題！		
第 (6) 週 - 第 (10) 週	食品 衛生	國語 1-II-1 聆聽時能讓對方充分表達 意見。 社會 3b-II-2 摘取相關資料中的重點。 自然 po-II-2 能依據觀察、蒐集資料、 閱讀、思考、討論等， 提出問題。	食品衛生。 食品衛生 管理法。 SGS	1. 能蒐集並閱讀食品 衛生相關資訊，並能 就不清楚的部分提 出問題。 2. 透過分組討論，利用 載具摘取食品衛生 管理法裡重要資 訊，並聆聽由各組分 享蒐集到的資料。 3. 透過觀察SGS網站， 藉由分組討論，提出 食品產業鏈風險管 控可以確保食品衛 生保障。	1. 學生能上網蒐集媒 體資訊、報章雜誌等 內容並閱讀食品衛 生相關資訊，並能就 食品衛生提出問題 且記錄下來。 2. 透過衛生福利部食 品衛生管理署網站 摘取食品衛生管理 法裡重要資訊。 3. 能知道政府建立食 品安全衛生管理法 是為了保護國民的 健康與衛生。	活動一： 1. 學生能上網蒐集並閱讀食 品衛生相關資訊，並能就 不懂的部分提出問題且記 錄下來。 2. 老師引導學生分組合作學 習的方式，透過衛生福利 部食品衛生管理署網站摘 取食品衛生管理法裡重要 資訊，並就其現在重要議 題提出討論。 3. 由老師針對學生提出的時 事議題以客觀的方式引導 孩子認識與瞭解。 活動二： 1. 能知道政府建立食品安 全衛生管理法是為了保護國 民的健康與衛生。 2. 實地走訪校園廚房，瞭解 有哪些部分是按照食品衛 生安全法進行管理，並實 際訪問廚工以及午餐執 秘，瞭解現行法規中，有 哪些是學校廚房必須注意 的部分。	桌上（筆記） 型電腦 65吋螢幕 參考資料 衛生福利部 食品藥物管 理署 https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=37&rid=1474031743	

<p style="text-align: center;">第 (11) 週 - 第 (15) 週</p>	<p>加工食品製作</p>	<p>國語 1-II-1 聆聽時能讓對方充分表達意見。</p> <p>社會 3b-II-2 摘取相關資料中的重點。</p> <p>自然 po-II-2 能依據觀察、蒐集資料、閱讀、思考、討論等，提出問題。</p>	<p>加工食品 磷酸鹽 高糖、高鹽 高油質</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依據日常觀察及搜尋資料瞭解身邊有哪些加工食品。 2. 摘取食品加工中的成分-磷酸鹽進行相關資料的查詢。 3. 聆聽影片及老師講解，了解加工食品依食品內容添加大量高糖、高鹽、高油質等食品。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依據日常觀察家中常見的食品加工物或是搜尋資料瞭解哪些是加工食品。 2. 摘取食品加工中的成分-磷酸鹽，利用載具進行搜尋相關資料並記錄下來。 3. 透過影片中的說明以及老師課程講解，得知加工食品依食品內容添加大量高糖、高鹽、高油質等食品。 	<p>活動一：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 首先先由老師展示目前存放在學校廚房的調料品，並說明為何是加工食品產品標示上會有哪些成分。 2. 學生能依據前述所學，上網蒐集並閱讀食品加工相關資訊，並能就不懂的部分提出問題且記錄下來。 3. 由老師引導學生分組合作學習的方式，透過衛生福利部食品衛生管理署網站摘取加工食品等相關資訊，並就其現在重要議題提出討論。 4. 由老師針對學生提出的時事議題以客觀的方式引导孩子認識與瞭解。 <p>活動二：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 由老師帶領學生實地走訪校園廚房，瞭解有哪些部分是按照食品衛生安全法進行管理，並實際訪問廚工以及午餐執秘，瞭解現行法規中，有哪些是學校廚房必須注意的部分。 	<p>桌上(筆記) 型電腦 65吋螢幕</p> <p>參考資料： 學校大調查：零食照妖鏡(上、下) https://www.youtube.com/watch?v=vimEnRFJfzE https://www.youtube.com/watch?v=3UD116CrGcc 營養標示、成分這樣看! https://www.youtube.com/watch?v=nWPpCa39wb4 營養標示換算工具 https://msn.sgs.com/food/food-nutfacts.aspx</p>	<p style="text-align: center;">5</p>
--	---------------	--	---------------------------------------	--	---	---	--	--------------------------------------

<p>第 (16) 週 - 第 (20) 週</p>	<p>加工 食品 的選 購</p>	<p>社會 3b- II -2 摘取相關資料中的重點。</p> <p>自然 po - II -2 能依據觀察、蒐集資料、 閱讀、思考、討論等，提出問題。</p>	<p>原型食物 加工食物 烹調方式 食品選購</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用載具蒐集原型食物等相關訊息，並透過分組討論方式提出及加工食物如何食用才健康。 2. 摘取食物烹調方式瞭解健康飲食觀念。 3. 依據課程所觀察及蒐集的資料，瞭解食品選購的重要性，不輕易購買來歷不明的加工品。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 請學生利用載具蒐集資訊並閱讀原型食物及加工食物如何食用才健康。 2. 透過實際體驗食物烹調方式(煎煮炒炸等)，瞭解健康飲食觀念。 3. 透過分組學習，並依據課程中所提及加工食品的選購，討論出為何不購買來歷不明的加工品。 	<p>活動一：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 利用蒐集資訊並閱讀原型食物及加工食物如何食用才健康。 2. 摘取食物烹調方式瞭解健康飲食觀念。 3. 聆聽考師說明加工食品分級選購，不輕易購買來歷不明的加工品。 <p>活動二：</p> <p>體驗課程</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 利用原型食物及加工食品製作出一份好吃又美味的手工披薩。 2. 透過與師生們分享成品，一邊聆聽老師講解加工食品的優缺點，藉由瞭解的新知挑選對自己有幫助的食品。 	<p>桌上(筆記) 型電腦 65吋螢幕</p> <p>參考資料： 董氏基金會 https://www.nutri.tjf.org.tw/Article/Lists/24</p>	<p>5</p>
--	-------------------------------	--	--	---	--	--	--	----------

