



最甜蜜最溫暖最好呷的甜點店

真好呷甜點店

109 學年度食農教育優良教案甄選

目錄

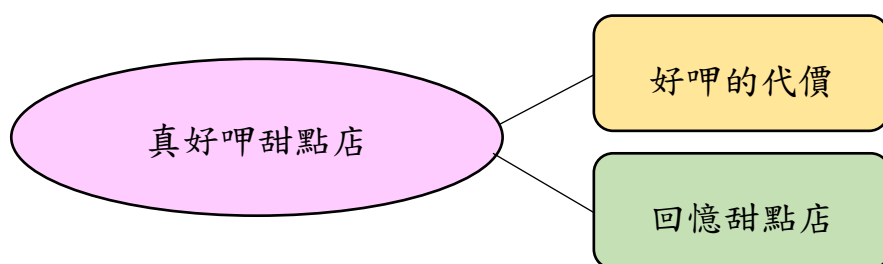
壹、課程理念.....	2
貳、課程架構.....	2
參、教學方法.....	2
肆、評量方式.....	2
伍、教學活動.....	3
陸、教學成果.....	7
柒、教學省思.....	9
捌、附錄.....	10

嘉義縣 109 學年度食農教育優良教案甄選實施計畫

壹、課程理念

藉由設計「真好呷甜點店」課程，先讓孩子認識食品內容標示，了解生活中常見食品添加物，培養正確的飲食觀念選擇健康的食物，在建立正確觀念後，協助孩子能將所學運用在日常中，將製作與選購食材的能力與知識，再透過甜點設計與實作，讓孩子有生活實踐與問題解決的機會。

貳、課程架構



參、教學方法

講述、練習討論、發現問題思考解決、實作體驗

肆、評量方式

討論與發表、分析與判斷、菜單設計、實際操作

伍、教學活動

領域/科目		綜合活動
實施年級		六年級
主題名稱		真好呷甜點店
主題內容 勾選 可複選		<input type="checkbox"/> 農事教育、 <input type="checkbox"/> 人類與糧食生態永續、 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 綠色生產與消費、 <input type="checkbox"/> 碳足跡、 <input checked="" type="checkbox"/> 食品安全 <input checked="" type="checkbox"/> 健康飲食、 <input checked="" type="checkbox"/> 午餐禮儀、 <input type="checkbox"/> 感恩惜物、 <input type="checkbox"/> 其他 _____
設計依據		
學習 重點	學習表現	藉由認識食品包裝，比較包裝上的標示及包裝本身的分類，培養孩子在購買食品時選擇及辨別安全食物的能力。再透過自製甜點設計，實際製作並在畢業前夕表達謝師感恩之意。
	學習內容	1.能分辨食品標示包裝及選購安全的食品，了解食品安全的重要性。 2.能小組合作進行甜點設計製備，製作衛生、安全、營養的餐點。
核心 素養	總綱	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B3 藝術涵養與美感素養 C2 人際關係與團隊合作
	領綱	綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。 綜-E-A3 規劃、執行學習及生活計畫，運用資源或策略，預防危機、保護自己，並以創新思考方式，因應日常生活情境。 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。 綜-E-C2 理解他人感受，樂於與人互動，學習尊重他人，增進人際關係，與團隊成員合作達成團體目標。
議題 融入	實質內涵	永續發展 環 E6 覺知人類過度的物質需求會對未來世代造成衝擊
	所融入之 單元	翰林版綜合領域六下第五單元讓愛發光
與其他領域/科目		藝文領域翰林版六上第一單元視覺藝術點線面

的連結			
教材來源	自編教材		
教學設備/資源	營養知識影片認識食品標章 https://www.youtube.com/watch?v=yTRI33VrOag 認識食品標示 https://donnadiet.com/archives/1071 水果甜點 DIY https://www.youtube.com/watch?v=PqKFuzk6Xf0		
各單元學習重點與學習目標			
單元名稱	學習重點		學習目標
美味的代價	學習表現	1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。	1.能認識辨別食品標示內容 2.能說出食品有哪些添加物 3.了解健康的飲食原則
	學習內容	Ab-III-1 學習計畫的規劃與執行。	
回憶甜點店	學習表現	2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標。 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。	1.認識基本烹飪用具 2.能說出煮食安全注意事項 3.能選購包裝完整的安全食品 4.認識食材正確的處理與儲存方式 5.擁有健康及衛生飲食的基本知能 6.設計創意又美味的甜點品項
	學習內容	Bb-III-1 團體中的角色探索。 Bb-III-2 團隊運作的問題與解決。 Bd-III-1 生活美感的運用與創意實踐。	

教學單元活動設計			
單元名稱	真好呷甜點店	時間	80 分鐘
學習目標	1. 能辨別食品包裝標示內容 2. 了解食品安全原則對健康的重要性 3. 能製作創意美味兼具的甜點		
學習表現	1b-III-1 規劃與執行學習計畫，培養自律與負責的態度。 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色協同合作達成共同目標。 2d-III-1 運用美感與創意，解決生活問題，豐富生活內涵。		
學習內容	Ab-III-1 學習計畫的規劃與執行。 Bb-III-1 團體中的角色探索。 Bb-III-2 團隊運作的問題與解決。 Bd-III-1 生活美感的運用與創意實踐。		

領綱核心素養	<p>綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。</p> <p>綜-E-A3 規劃、執行學習及生活計畫，運用資源或策略，預防危機、保護自己，並以創新思考方式，因應日常生活情境。</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>綜-E-C2 理解他人感受，樂於與人互動，學習尊重他人，增進人際關係，與團隊成員合作達成團體目標。</p>
核心素養呼應說明	<p>A 自主行動 具備問題理解、思辨分析、推理批判的系統思考與後設思考素養，並能行動與反思，以有效處理及解決生活、生命問題。</p> <p>B 溝通互動 具備藝術感知、創作與鑑賞能力，體會藝術文化之美，透過生活美學的省思，豐富美感體驗，培養對美善的人事物，進行賞析、建構與分享的態度與能力。</p> <p>C 社會參與 具備友善的人際情懷及與他人建立良好的互動關係，並發展與人溝通協調、包容異己、社會參與及服務等團隊合作的素養。</p>
議題融入說明	<p>永續發展 環 E6 覺知人類過度的物質需求會對未來世代造成衝擊</p>

第一節：教學活動內容及實施方式	備註
<p style="text-align: center;">好呷的代價</p> <p>【引起動機】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師展示零食餅乾的食品包裝，並問學生在包裝食品的外盒、外袋上可以看到哪些標示內容？ 2. 老師說明在選購包裝食品時應注意事項。 3. 指導學生購買食品之前，要先看清楚標示及食物保存的溫度是否正確，並且仔細檢查商品有沒有過期。 4. 蒐集 2 個食品包裝於下個活動使用。 	<p>【時間】 10 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能正確說出包裝標示內容。 2. 能說出購買時應注意事項。 3. 能辨別食品表存期限。
<p>【發展活動】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師提供相類似食品但是不同品牌的商品（例如：不同廠牌的養樂多、不同廠牌的鬆餅粉等），讓學生比較產品標示內容並討論以下問題： <ol style="list-style-type: none"> (1) 有哪些包裝上常見的食品添加物？ (2) 同類的商品中，哪一個食品添加物比較多？ (3) 食品添加物的必要性？防腐、增加風味、美觀、延長保存的目的？ 2. 引導學生分辨為何需要食品添加物及思考包裝食品的優點與缺點。 3. 讓學生將蒐集食品的包裝材料做垃圾分類，了解食品的包裝對地球環境可能造成的污染負擔，引導減少包裝的食物選擇。 	<p>【時間】 20 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能比較不同食品包裝標示說明內容。 2. 能說出包裝標示中的食品添加物。 3. 了解健康飲食與正確購買食品之觀念。

<p>【綜合活動】</p> <p>1. 老師總結：品嚐及購買食品前要仔細觀察。</p> <p>(1)看：外觀、檢查標示 (2)聞：氣味 (3)摸：保存的溫度、生鮮食物應有的觸感，才不會吃到不安全的食物。</p> <p>2. 共同回顧討論食物安全的重要性。</p> <p>3. 根據健康飲食與正確購買食品等原則，分組設計回憶甜點店的菜單。</p>	<p>【時間】 10 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <p>1. 能說出辨別食品安全原則。</p> <p>2. 運用所學設計甜點品項。</p> <p>3. 填寫學習單。</p>
<p>第二節：教學活動內容及實施方式</p>	<p>備註</p>
<p>回憶甜點店</p> <p>【引起動機】</p> <p>1. 小組發表分享甜點設計圖稿。</p> <p>2. 老師指導協助讓學生了解在教室環境中使用烹調器具的安全原則。</p>	<p>【時間】 5 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <p>1. 能說明甜點設計內容。</p> <p>2. 能注意製作餐點環境安全。</p>
<p>【發展活動】</p> <p>1. 分組進行甜點製作。</p> <p>2. 根據之前讓校內師長們點餐的數量，分工合作進行製作與出餐。</p> <p>3. 老師協助指導學生依安全及衛生原則進行製作餐點，最後並細心設計擺盤與裝飾。</p> <p>(1)雙手洗淨消毒</p> <p>(2)餐點分配數量分組製作，食品組、飲料組、點餐組、送餐組等</p> <p>(3)甜點擺盤設計與餐具擺放檢查</p>	<p>【時間】 30 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <p>1. 能說明餐點實作流程、項目、注意事項。</p> <p>2. 能小組分工準備食材製作餐點。</p> <p>3. 完成餐點擺盤出餐。</p>
<p>【綜合活動】</p> <p>1. 送餐組進行出餐。</p> <p>2. 將甜點送至校內師長們的桌上，並進行基本的餐桌禮儀，告知用餐完會收回餐具。最後表達感謝六年來的教導之恩，行謝師禮。</p> <p>3. 老師與學生共同討論省思，用「回憶甜點店」感恩惜福身邊所有的人事物，也讓學生在畢業前夕，將小學六年生活回憶中畫下圓滿又甜蜜的句點。</p>	<p>【時間】 5 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <p>1. 能說出基本餐桌禮儀應注意事項。</p> <p>2. 能分享自己心得感想並懂得感恩。</p>
<p>教學提醒</p>	<p>1. 在教室內使用多樣電器時要注意電壓電量問題，以免跳電。</p> <p>2. 甜點品項設計應以學生能力，以及材料方便取得與保存與短時間能完成為考慮原則。</p>
<p>參考資料</p>	<p>營養知識影片認識食品標章 https://www.youtube.com/watch?v=yTRI33VrOag</p> <p>認識食品標示 https://donnadiet.com/archives/1071</p> <p>水果甜點 DIY https://www.youtube.com/watch?v=PqKFuzk6Xf0</p>
<p>附錄</p>	<p>回憶甜點店菜單學習單</p>

陸、教學成果





× 製作甜點 Menu 的規則 *

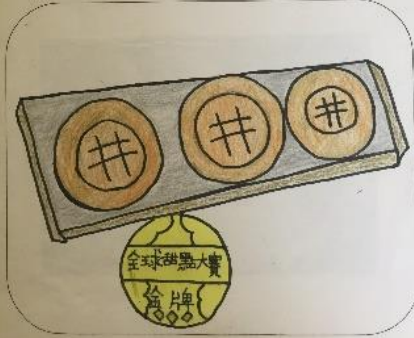
★ 小學老師姓名：陳建忠

1. 取名：取明吸引人的名稱吧！
2. 選出甜點或飲品的構成成分，讓吃的人可以放心
3. 畫出甜點或飲料的外觀並寫上好吃可口的標語。

① 名稱：
阿亮的全球甜品大賽「金牌」餅乾。

② 成分內容：
糖粉、牛奶、牛油、全蛋、低筋麵粉。

③ 畫出甜點或飲料：



陳建忠 老師的甜點 *

× 選擇的 Menu 單據的標題 *

1. 取名：取明吸引人的名稱吧！
2. 選出甜點或飲品的構成成分，讓吃的人可以放心
3. 畫出甜點或飲料的外觀並寫上好吃可口的標語。

① 名稱：
糖醬巴左左

② 成分內容：
鮮饅頭中、餡餅皮、200ml 鮮奶、1x 蛋、
低筋粉、酥油、鮮牛奶、鮮牛奶、鮮牛奶

③ 畫出甜點或飲料：



× 製作甜點 Menu 的規則 *

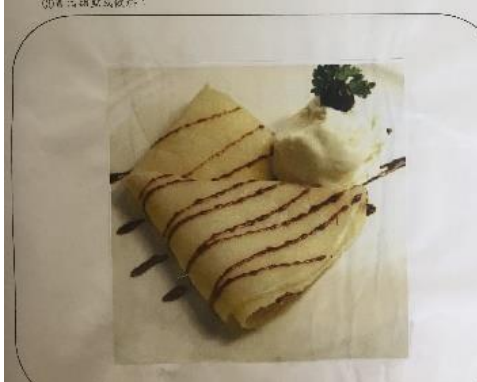
★ 小學老師姓名：陳佩穎

1. 取名：取明吸引人的名稱吧！
2. 選出甜點或飲品的構成成分，讓吃的人可以放心
3. 畫出甜點或飲料的外觀並寫上好吃可口的標語。

① 名稱：
甜蜜幸福水果風味薄皮餅

② 成分內容：
蛋、糖、牛奶、低筋麵粉、牛油、鮮牛奶、牛奶、
草莓醬、水果

③ 畫出甜點或飲料：



本餐廳甜點 Menu 的規則 *


★ 小學老師姓名：陳建忠

1. 取名：取明吸引人的名稱吧！
2. 選出甜點或飲品的構成成分，讓吃的人可以放心
3. 畫出甜點或飲料的外觀並寫上好吃可口的標語。

① 名稱：
黃金脆皮鬆餅

② 成分內容：
鬆餅粉、蛋、牛奶
鬆餅粉過敏原標示：本產品含有牛奶、蛋、小麥

③ 畫出甜點或飲料：



柒、教學省思

教學不僅僅只是單純灌輸知識性的學習，更希望能夠透過體驗、實際操作與人際互動的過程中，讓孩子不但能正確辨識食品標示包裝，建立適當的均衡飲食方式，還懂得珍惜食物不浪費，更進一步學習去感恩身邊的人、事、物並且樂於分享表達心中的「甜」，所以就有了「真好呷甜點店」