

嘉義縣 109 學年度食農教育優良教案甄選

甜滋滋-法式草莓果醬汁



目錄

壹、教學單元設計理念說明.....	1
貳、課程概念架構圖.....	2
參、教學活動設計.....	3

嘉義縣 109 學年度食農教育優良教案甄選

編號		領域/科目： 綜合 領域 綜合 領域 / 家政 科 (國民中學使用)	成績	
	不用填			不用填
單元名稱：		甜滋滋-法式草莓果醬汁	教材來源	自編教材、網路資料
實施年級：第 _____ 學習階段 / 國小 _____ 年級 第 _____ 學習階段 / 國中 _____ 九 _____ 年級 (國民中學使用)				
教學節數：共 <u> 3 </u> 節， <u> 135 </u> 分鐘				

壹、教學單元設計理念說明

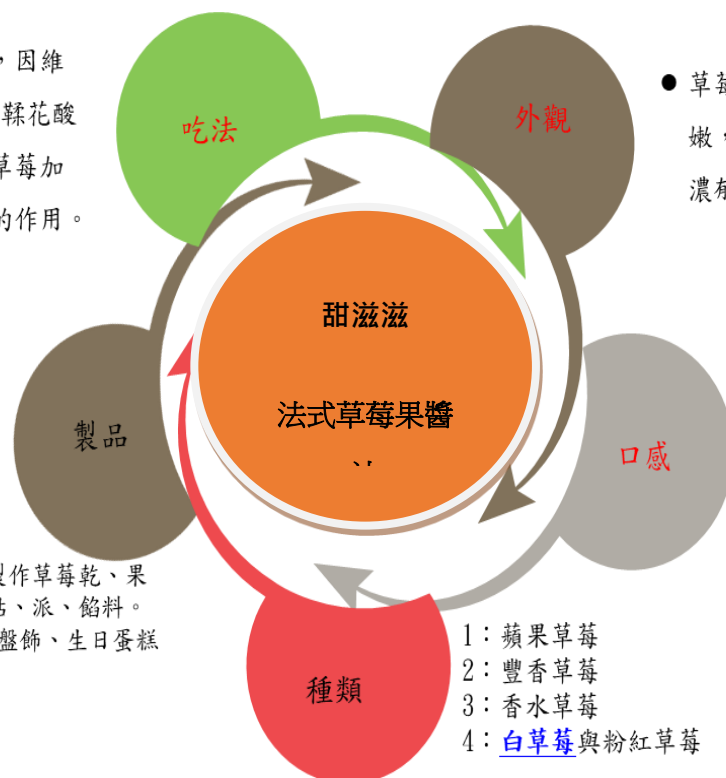
(一)課程設計動機及緣由

長期以來，我國人對於食安議題是非常的重視，食安問題層出不窮，如廠商使用過期原料，違法使用添加物，加上加工食品多納多糖多添加物的健康疑慮，現在人重視健康飲食盡量避免使用或吃到化學色素，因上述因數，興起了近年來自己動手做的風潮，又剛好本校推展食農教育課程種植草莓，「草莓」老少咸宜人人愛，但「草莓」是有季節性的農產品，為延長「草莓」食用週期，讓草莓以多元大變身，因而設計了「甜滋滋-法式草莓果醬汁」動手做課程活動。

- 一、本課程設計分為兩個單元以結合食農教育課程活動為教學課程以學生為主：以飲食健康與消費及飲食生活與文化面向課題，培養反思能力，幫助學生發展自我探究的能力。使學生從活動體驗中激發情感昇華生命，成為一位關心周遭環境與食安議題的學生。
- 二、飲食健康與消費教育：學生們經由這「甜滋滋-法式草莓果醬汁」實踐成品，展現烹飪技能獲得自信並提升自我的認同及自我療癒的能力。
- 三、社會參與活動：學生將課堂所學運用於全國社區日間樂齡關懷站，規劃推動代間行教育活動方案，以製作安全食品果『發糕』主軸，使樂齡者能自述並回顧整理過往的飲食生活史或特殊事件，以維持樂齡者的自尊，保持樂齡者的身分地位形象，使其產生安全感，有助於建立自我，延緩老化失智，學生也能實際體驗服務學習的重要以及強化個人服務情懷。

貳、課程概念架構圖

- 食用草莓最好是生吃，因維他命C遇熱會被破壞，但鞣花酸不受熱的影響，所以草莓加工製造後，仍有抗癌的作用。



1. 草莓汁
2. 草莓加工製品：可製作草莓乾、果醬、冰淇淋、糕點、派、餡料。
3. 草莓配菜：沙拉、盤飾、生日蛋糕飾品。
4. 草莓綜合果汁

參、教學活動設計

教案名稱	甜滋滋-法式草莓果醬汁		
融入領域/議題	融入領域：語文領域、社會領域、藝術與人文領域、綜合領域、自然領域 融入議題：家政教育。		
適用年級	七至九年級學生	教學總節數	3
教材分析	<ul style="list-style-type: none"> ● 教材分析 <ol style="list-style-type: none"> 1. 自編設計出「甜滋滋-法式草莓果醬汁」為主題活動，融入在綜合領域家政科課程，著重在飲食健康與消費及飲食生活與文化面向課題、並自拍製作草莓發糕步驟，製作成簡報 PPT 檔案，引起學生興趣，接者以實際參訪苗栗採草莓園的照片與草莓加工製品分享進行課程。 		



	<p>2. 職業生活：合作共事-分工合作-共享成果。</p> <p>課程活動中不斷反覆操作，清課程活動中不斷反覆操作，親自體驗製作的樂趣，帶領製作的樂趣，帶領學生們製作的樂趣，帶領學生們認識製作的樂趣，帶領學生們認識果腹是草莓果醬汁的工作製作的樂趣，帶領學生們認識果腹是草莓果醬汁的工作、材料及操作時須注意的事項，並利用各種感官，發覺不同口味的果醬、裝瓶美感及探討用什麼方式讓食用者享受美食。</p> <p>● 學生分析</p> <p>以九年級學生為對象，為留下國中這精采人生階段的點點滴滴，做有系統的學習。</p>
教學方法	<p>配合本學期綜合領域六大單元，進行相關教學活動時，採用了下面幾個教學方法：</p> <p>1. 講述法：以老師課前準備好的『法式草莓果醬汁』，用講述法介紹『法式草莓果醬汁』製作方法。</p> <p>2. 問答法：教師在製作『法式草莓果醬汁』教學中，用問答法加深學生印象。</p> <p>3. 合作學習法：教師在製作『法式草莓果醬汁』教學中，用合作學習法，請學生分組討論，小組隊中配置一名小組長，而經由小組合作、討論與分享，了解每一個人不同想法與感受，培養學生獨立思考的能力及團隊合作的精神。</p> <p>4. 實作教學法：教師在製作『法式草莓果醬汁』教學中，用實作教學法讓學生有動手做的樂趣，列如：製作草莓發糕、外部包裝美化..等。</p> <p>5. 資訊融入教學法：教師在製作『法式草莓果醬汁』教學中，用資訊融入教學法，把自身所見所聞及經身體驗的生活照片，製成影片融入課程教學資料，讓課程更有深度更生動多樣化，變得更有意思了。</p>
教材及教具	<p>● 參考教材來源：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 康軒綜合活動課本。 2. 翰林綜合活動課本。 3. 網路資料 4. 自編教材。 <p>● 教具：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自編法式草莓果醬汁 PPT 教材。 2. 法式草莓果醬汁成品。 3. 鍋子、木製鏟子、保鮮膜、烘焙紙、盆子、剪刀、指針秤


能力 指標	<p>社 5-1-1-1 覺察自己可以決定自我的發展。</p> <p>藝 2-2-2-4 相互欣賞同儕間的作品，並能描述其美感特質。</p> <p>健 2-1-1-1 體會食物在生理及心理上上的重要性。</p> <p>健 2-1-4-9 辨識食物的安全性，並選擇健康的營養餐點。</p> <p>健 2-2-4-9 運用食品及營養標示的訊息，選擇符合營養、安全、經濟的食物</p> <p>健 2-2-5-9 明瞭食物的保存及處理方式會影響食物的利用價值、安全性、外觀及口味。</p> <p>認識自我</p> <p>綜 1-2-2-1 參與各式各類的活動，探索自己的興趣與專長。</p> <p>綜 1-3-1-2 欣賞並接納他人。</p> <p>綜 1-3-3-3 在日常生活中，持續發展自己的興趣與專長。</p> <p>生涯發展教育</p> <p>涯 3-2-1 覺察如何解決問題及作決定</p> <p>涯 3-2-2 培養互助合作的工作態度</p> <p>涯 3-4-2 培養正確工作態度及價值觀</p> <p>家政教育-飲食</p> <p>家 1-1-1 認識常見的食物</p> <p>家 1-1-2 察覺食物與人體的關係</p> <p>家 1-1-3 認識食品衛生與安全的重要性</p> <p>家 1-1-4 願意與他人分享自己所喜歡的食物</p> <p>家 1-1-5 製作簡易點心</p> <p>家 1-2-1 認識飲食對個人健康與生長發育的影響</p> <p>家 1-2-2 瞭解自己的飲食習慣與喜好</p> <p>家 1-2-3 選用有益自己生長發育的食物</p> <p>家 1-2-4 察覺食物在烹調、貯存、加工等情況下的變化</p> <p>家 1-2-5 製作簡易餐點。</p> <p>家 1-2-6 注重個人飲食衛生</p>	教學 目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 注重個人與環境衛生清潔 2. 瞭解法式草莓果醬汁製作工具與材料。 3. 瞭解法式草莓果醬汁製作流程。 4. 瞭解法式草莓果醬汁製作的安全。 5. 瞭解環境清潔與收拾的方式。 6. 透過活動提升感恩惜福的情懷。 7. 瞭解法式草莓果醬汁盛裝的安全。 8. 能透過自己製自法式草莓果醬汁成品，學習正面的情緒紓解方式。 9. 能欣賞觀摩同學的作品。
	行為 目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能夠說出或指認法式草莓果醬汁製作 10 大流程。 2. 製作前能將工作桌面擦拭乾淨。 3. 製作前能正確洗手。 4. 能說出或指認製作法式草莓果醬汁的具皿與材料。 5. 能準備好指針秤與材料，放至適當位置。 6. 能使用指針秤精準說出食材重量。 7. 能輕柔攪拌草莓，保持完整。 8. 能說出需特別注意攪拌的方式。 9. 能熟練精準把草莓盛裝罐內並把蓋子僅密封好。 10. 能完成一包裝好的法式草莓果醬汁。 	

	家 1-3-3 接納他人所喜歡的食物 家 1-3-4 瞭解均衡的飲食，並能分析自己的飲食行為 家 1-3-5 瞭解食物在烹調、貯存、加工等情況下的變化 家 1-3-6 選擇符合營養且安全衛生的食物 家 1-3-7 運用烹調方法，製作簡易餐點 家 1-4-3 藉由食物實現自我				
教學型態	<input type="checkbox"/> 個別班級教學 <input checked="" type="checkbox"/> 班群教學 <input type="checkbox"/> 全學年教學活動 <input type="checkbox"/> 跨學年教學活動 <input type="checkbox"/> 戶外教學 <input type="checkbox"/> 其他				
教學設計	教學目標	教學活動	教學資源	時間	評量方式
	1. 注重個人與環境衛生清潔。	<p style="text-align: center;">第一節</p> <p>壹、引起動機</p> <p>老師說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 法式草莓果醬汁，是一個很普遍的果醬，但可以發揮個人創意做出各種草莓食材口味，自創獨一無二的口味出來。 2. 草莓果醬不只能用來塗麵包、抹司康，也能用它泡一杯熱熱的草莓風味果醬茶，與優格一起享用也很棒，舀一勺到玻璃杯裡，再倒滿天然氣泡礦泉水，就成了草莓風味氣泡水。 3. 法式草莓果醬汁，也適用於各個節慶當禮物送人，看同學如何發揮你的創意，讓收到你這份糕點禮物的人，能感動，愛要用行動付出，所以更要惜福。 4. 法式草莓果醬汁特徵：「聞起來香香甜甜、顏色是紅色，看起來草莓顆粒清晰。」 <p>貳、發展活動</p> <p>活動一：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 請同學洗淨雙手，一起動手做法式草莓果醬汁。 	法式草莓果醬汁成品 草莓吐司 草莓果醬茶	10分鐘	觀察學生 活動參與 口頭發表

	<p>2. 瞭解法式草莓果醬汁製作工具與材料。</p> <p>3. 瞭解法式草莓果醬汁製作流程。</p>	<p>(1) 教師先請學生檢視自己的工具與材料是否齊全。</p> <p>食材：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 果醬瓶容量 180ml 2. 草莓 500g (去蒂後的淨重) 3. 水 50g 4. 紅冰糖 400g 5. 檸檬汁 25g 6. 烘焙紙 7. 保鮮膜或鋁箔紙 8. 鍋子 9. 木鏟子 10. 小刀 <hr/> <p>活動二、跟著我一起做</p> <p>步驟一：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 把草莓倒在一個大盆裡，在流動的水下，用手輕輕滑動，清洗每一顆草莓，也要把蒂頭沖一下水，接著把草莓瀝乾，並用廚房紙巾吸乾水份，手法要輕柔，儘可能不要壓壞果肉。教師叮嚀：(由於草莓不耐水，切勿長時間泡水。) <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;">   </div>	<p>果醬瓶 草莓 水 紅冰糖 檸檬 烘焙紙 保鮮膜 鋁箔紙 不鏽鋼盆 小刀 木鏟子</p>	<p>3分鐘</p> <p>10分鐘</p>	<p>活動參與</p> <p>活動參與</p>
--	--	---	--	-------------------------------	-------------------------

<p>4. 瞭解法式草莓醬汁製作的安全。</p>	<p>步驟二：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 用小刀去掉蒂頭（用手拔會殘留蒂頭附近口感不好的部分），並集合在一個大盆裡。   <p>步驟三：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 加入紅冰糖、檸檬汁和水，充份拌勻。   <p>步驟四：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 把事先剪好的圓形烘焙紙，直接貼合覆蓋在草莓上，包上鋁箔紙，送進冰箱冷藏，糖漬隔夜。  	<p>10分鐘</p> <p>5分鐘</p> <p>4分鐘</p> <p>烘焙紙 鋁箔紙 保鮮膜 不鏽鋼盆</p>	<p>活動參與</p> <p>活動參與</p> <p>活動參與</p>
--------------------------	---	---	-------------------------------------

	<p>5. 瞭解環境清潔與收拾的方式。</p>	<p>參、綜合活動：</p> <p>教師叮嚀同學：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本節活動進度未完成跟不上進度者，請於課後完成。 2. 預告下一節課程活動內容將進階在一次熬煮糖漬草莓，請同學上課前準備好相關材料與工具。 3. 每節活動結束時，請同學將自己工具檢視收納好後，共同整理打掃環境。 <p>----- 第一節課結束 -----</p> <p style="text-align: center;">第二節</p> <p>壹、引起動機</p> <p>老師說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 請同學把雙手洗淨。 2. 後從冰箱內把昨天糖漬一天的草莓拿出來，準備開始繼續操作。 <p>貳、發展活動</p> <p>活動一：</p> <p>分組發表：學生口頭分享經過一天糖漬的草莓有什麼變化，味道為何？</p> <p>活動二：跟著我一起做</p> <p>步驟一：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 把糖漬一天的草莓倒入鍋中，以中小火煮到微滾，期間撈去浮末。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	<p>糖漬的草莓</p>	<p>3分鐘</p> <p>3分鐘</p> <p>6分鐘</p> <p>15分鐘</p>	<p>口頭發表</p> <p>活動參與</p>
--	-------------------------	---	--------------	--	-------------------------

	<p>步驟二：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 離火，蓋上烘焙紙及鋁箔紙，放涼後移到冰箱裡，再冰藏一天。  <p>參、綜合活動</p> <p>教師叮嚀同學：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 預告下一節課程活動內容，請同學上課前準備好相關材器皿。 2. 每節活動結束時，請同學將自己工具檢視收納好後，共同整理打掃環境。 <p>6. 透過活動提升感恩惜福的情懷。</p> <p>----- 第二節課結束 -----</p> <p style="text-align: center;">第三節</p> <p>壹、引起動機</p> <p>老師說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 請同學把雙手洗淨。 2. 後從冰箱內把昨天糖漬一天的草莓拿出來，準備開始繼續操作。 <p>貳、發展活動</p> <p>活動一：</p> <p>分組發表：學生口頭分享經過又一天糖漬的草莓跟第一次糖漬有什麼變化，味道又有何差異？</p>	<p>烘焙紙</p> <p>鋁箔紙</p> <p>保鮮膜</p> <p>糖漬一天的草莓</p>	<p>18分鐘</p> <p>3分鐘</p> <p>3分鐘</p>	<p>活動參與</p> <p>活動參與</p> <p>活動參與</p> <p>口頭發表</p>
--	---	---	-----------------------------------	---

	<p>7. 瞭解法式草莓果醬汁盛裝的安全。</p>	<p>活動二：跟著我一起做</p> <p>步驟一：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在熬煮果醬前先來消毒瓶子。把果醬瓶跟蓋子放入煮沸的熱水中，至少煮 2~3 分鐘，取出放在乾淨的布或紙巾上晾乾。   <p>步驟二：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 取出草莓，用濾網把底部的糖漿過濾出來，先用中大火把糖漿煮滾，撈去雜質。   <p>步驟三：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 煮滾後，續煮到糖漿明顯變得濃稠，溫度約 105°C，加入草莓果肉，以中小火再次煮到滾。 	<p>果醬瓶 與 瓶蓋</p> <p>漏勺</p> <p>木鏟</p>	<p>3分鐘</p> <p>10分鐘</p> <p>10分鐘</p>	<p>活動參與實作表現</p> <p>活動參與實作表現</p> <p>活動參與實作表現</p>
--	---------------------------	--	---	------------------------------------	---

<p>8. 能透過自己製法式草莓果醬汁成品，學習正面的情緒紓解方式。</p>	<p>步驟四：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 由於草莓水份較少，熬煮後的稠度會比其它水果來得稀一點。煮沸後再續煮 5 分鐘，即可關火 <p>步驟五：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 煮好的果醬儘快裝瓶、蓋上蓋子旋緊，然後把果醬瓶倒扣，放涼後可以冷藏保鮮。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	<p>果醬瓶 與 瓶蓋 小湯杓</p>	<p>5分鐘 10分鐘</p>	<p>活動參與 實作表現</p>
<p>9. 能欣賞觀摩同學的作品。</p>	<p>參、回饋與統整</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 只要熬煮成功，倒扣的果醬不會掉落到瓶蓋上。 2. 可簡單搭配麵包、糕點，或者用來泡茶、製成草莓氣泡飲都是非常幸福感與美味。 3. 蓋緊瓶蓋立即倒扣，擺放 10 分鐘。倒扣可造成瓶內真空，容易保存。 4. 10 分鐘後翻回，降溫後置入冰箱冷藏，冷藏溫度足夠，沒開啟過的可保存 2 個月。 5. 開啟過使用消毒過乾燥器具取用，最好是 10 天內食用完畢。 6. 教師綜合同學表現並說明：用心學習製作「法式草莓果醬汁」，替自己留下精采生命故事外，也是珍惜所有身邊與你有緣人的一種方式。 7. 教師給予認真參與活動課程的學生讚美與鼓勵。 <p style="text-align: center;">----- 活動結束 -----</p>		<p>4分鐘</p>	<p>態度評定 活動參與</p>