

單元名稱	健體---生活中的加工食品	活動名稱	加工食品"吃"多少	
適用年級	六年級			
教學目標	1. 認識加工食品及常見加工方法。 2. 了解加工食品選購及保存方法。			
能力指標	2-2-5 明瞭食物的保存及處理方式會影響食物的營養價值、安全性、外觀及口味。 2-2-4 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。			
教學準備	教師教學準備： (1)蒐集生活中的產品實物或圖片。 (3)電腦及單槍投影設備。 學童學習準備： (1)蒐集生活中的產品實物或圖片。 (2)每小組一張白紙作工作計劃稿、簡報工作分配。(A4)。			
學生具備能力	(1)基本 WINDOWS 操作能力。 (2)POWER POINT 製作及簡報能力。			
教學活動	時間	教學媒體	評量	備註
活動一:生活中的加工食品 1. 老師取出天然食物和加工食物，讓學生區辨兩者之間有何差異?何者容易腐敗? 為什麼? 如:新鮮葡萄和葡萄乾、新鮮蔬菜和罐頭蔬菜等。 2. 配合課本所示之常見的食品加工方法，包括：高溫法、低溫法、醃漬法、發酵法、乾燥法等，引導學生討論各項加工法的優缺點以及做法，並分組討論、舉出生活中類似的加工食品，學習各項加工食品的正确分類、並做成 POWER POINT 檔案於下次上課時分組討論。 3. 老師利用"臺南高農食品加工科"網站 (http://content.edu.tw/vocation/food_production/tn_ag/content.htm)，補充說明各項食品加工方式的原理，說明食品加工除了可以減緩食物腐敗速度，延長食物的食用期限外，也可以增加食物的變化及可利用性。 ~本節課結束~	25" 30 25	單槍投影機 電腦	評量重點： 1. 分組討論 2. 作品創意性。 3. 作品精緻度。 4. 個人參與程度。 5. 成果發表。 6. 多媒體的運用及操作。 (基本分數 40 分，以上各要項各佔 10 分) *每項重點依實際表現，分「優」(9-10)、「尚可」(6-8)、「加油」(3-5)和「不認真」(0-2) 四等級評量給分。 *可依其發表內容的踴躍度、聆聽的專注力的程度，酌以加減基本分。	