

教案		
教案名稱	進入豬世界	
適用年級	六年級	節數 5節
主要領域	<input type="checkbox"/> 本國語文(含鄉土語言) <input type="checkbox"/> 外國語文 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會(品德教育) <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 資訊/科技 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動(含學生公民素養) <input type="checkbox"/> 藝術與人文 <input type="checkbox"/> 公民 <input type="checkbox"/> 歷史 <input type="checkbox"/> 地理 <input type="checkbox"/> 生物 <input type="checkbox"/> 物理 <input type="checkbox"/> 化學 <input type="checkbox"/> 地球科學 <input type="checkbox"/> 其他：_____ (請自行填入)	
次要領域	<input type="checkbox"/> 本國語文(含鄉土語言) <input type="checkbox"/> 外國語文 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會(品德教育) <input checked="" type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 資訊/科技 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 綜合活動(含學生公民素養) <input type="checkbox"/> 藝術與人文 <input type="checkbox"/> 公民 <input type="checkbox"/> 歷史 <input type="checkbox"/> 地理 <input type="checkbox"/> 生物 <input type="checkbox"/> 物理 <input type="checkbox"/> 化學 <input type="checkbox"/> 地球科學 <input type="checkbox"/> 其他：_____ (請自行填入)	
設計理念	<p>福民國小位於台中市新社山區，地處偏遠，離市場、賣場都有一段距離，學生對於食物的來源不甚熟悉，又加上學校在白毛台地區，學生們的農業經驗大多與水果相關，對於肉品的知識較不足，希望藉由此課程，讓學生能夠了解平時午餐所享用的豬肉來源，以及關於國產豬、豬肉的營養等，最後做出一道符合當地客家文化的豬肉料理。</p>	
核心素養	<p>E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗與實踐處理日常生活問題。            E-B2 具備科技與資訊應用的基本素養，並理解各類媒體內容的意義與影響。            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。</p>	
學習重點	學習表現	<p><b>【綜合活動】</b>            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。            2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。  <b>【健康】</b>            2b-III-1 認同健康的生活規範、態度與價值觀。</p>
	學習內容	<p><b>【綜合活動】</b>            Bb-III-3 團隊合作的技巧。            Bc-III-3 運用各類資源解決問題的規劃。  <b>【健康】</b>            Ea-III-1 個人的營養與熱量之需求。            Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。</p>



<p>*豬 始末</p> <p>(一)引起動機： 詢問最近營養午餐吃到的食物有哪些，再聚焦到豬肉料理。</p> <p>(二)發展活動：</p> <p>1. 讓學生思考豬肉食材到學校的過程 購買、拍賣、畜牧場(飼養過程)</p> <p>2. 利用平板讓學生自行查資料找出相關知識並發表。</p> <p>(1) 購買</p> <p>A. 挑選</p> <p>a. 外觀：表面有光澤、淡紅色</p> <p>b. 觸感：肉質富有彈性，表面粗粗的</p> <p>c. 氣味：無異味</p> <p>d. 合格標章：屠宰衛生檢查合格標誌、挑選有 CAS 優良農產品認證，或是有產銷履歷的肉品</p> <p>B. 保存</p> <p>a. 新鮮處理：分裝成每次的用量，如果不是馬上要煮就先不要清洗，以免細菌滋生。</p> <p>b. 冷藏天數：依保存期限或三天內吃完。</p> <p>c. 冷凍天數：1~6 個月，但解凍後就不要再放回冰箱。</p> <p>(2) 拍賣</p> <p>A. 拍賣過程：肉商會觀察豬隻的行動及體型來決定是否競標。</p>	<p>3 分鐘</p> <p>2 分鐘</p> <p>30 分鐘</p>	<p>操作平板 找答案、 口頭發表</p>	<p>平板</p>
---	--------------------------------------	-------------------------------	-----------

B. 屠宰場：獸醫師會在屠宰前先做檢查，確定豬隻是健康的(外表)，再以人道屠宰的方式電暈豬隻處理後續，除毛後獸醫師會再次檢查確定豬隻健康(內臟器官)。

C. 蓋章：



### (3) 畜牧場

#### A. 豬舍

- a. 傳統：四面開放，依賴自然通風，夏天時用大電風扇輔助降溫。
- b. 現代：豬舍長邊用掛簾封閉，短邊的一面裝置水簾牆，另一面設置抽風扇將豬舍的空氣抽出。

B. 小豬誕生：小豬出生後由母豬哺乳，小豬長大後才開始餵飼料。

C. 食物：飼料主要為玉米、豆粉及其他營養配方。

#### (三)綜合總結：

統整上課討論內容，並讓學生發表對於豬隻變成豬肉食材過程中，哪個部分最深刻。

5 分鐘

### 第 2 節結束

#### \*豬 營養

#### (一)引起動機：

詢問學生豬肉的料理有哪些？這些豬肉料理的豬肉吃起來有什麼不同？

5 分鐘

#### (二)發展活動：

30 分鐘

##### 1.認識常見豬肉部位

詢問學生常聽到的豬肉部位名稱？

(1)後腿肉：瘦肉多、油脂較少，肉質有嚼勁，常被用來做絞肉、肉羹，也很常用做加工肉品，如貢丸、香腸、火腿、肉鬆等。

(2)梅花肉：屬於上肩胛肉，油脂分布均勻，因有筋有肉，吃起來口感好，適合長時間燉煮，如叉燒肉、燉肉，也能切成薄片，做為火鍋、燒烤時所吃的肉片。

上課態度  
、口頭發表

簡報

<p>(3)五花肉：豬隻背脊下方的肚腩處，皮、豬油、肉分層清楚，所以又被稱為「三層肉」。含有大量油脂，常見料理如梅干扣肉、焗肉。</p> <p>(4)大里肌：位於豬隻背脊中央的部位，油脂偏少、肉質富咬勁，因肉塊完整，適合做成炸豬排。</p> <p>(5)後蹄膀：大腿下方到膝蓋間的部位，也有人叫「腿庫」，此處肉多，適合連皮做長時間燉煮，如宴會場所常見的筍絲燒蹄膀。</p> <p>2.豬肉好處多</p> <p>詢問學生吃豬肉有什麼好處？</p> <p>(1) 提供蛋白質、脂肪、礦物質及維生素。</p> <p>(2) 幫助修復身體組織、保護器官。</p> <p>(3) 助於生長發育及減緩骨質疏鬆。</p> <p>(4) 提供鐵質，能改善缺鐵性貧血。</p> <p>(5) 有助消除疲勞與舒緩焦慮情緒的效果。</p> <p>3.適量飲食：豬肥肉吃多易肥胖、膽固醇增高，增加高血壓</p> <p>(三)綜合總結：</p> <p>Kahoot! 平台做測驗</p> <p>(1)五花肉又稱為什麼肉？</p> <p>(2)適合炸豬排的是哪個部位的肉？</p> <p>(3)火鍋時所吃的肉片是哪個部位的肉？</p> <p>(4)下列哪個不是吃豬肉的好處？</p> <p>(5)豬肥肉吃多會造成什麼疾病？</p> <p style="text-align: center;"><b>第 3 節結束</b></p>	5 分鐘	遊戲化評量	平板
---	------	-------	----

<p><b>*豬 美食</b></p> <p>(一)引起動機： 詢問客家美食中有什麼關於豬肉的料理？</p> <p>(二)發展活動：</p> <p>1.全班一起找食譜，紀錄製作客家小炒(豬肉料理)的步驟、營養成分：</p> <p>(1)食材：豬五花(約 200 公克)、乾魷魚(約 30 公克)、黃豆干(2 片約 60 公克)、芹菜 1 把、蒜苗 1 把、醬油 2 大匙、米酒 1 大匙、砂糖 1 大匙、白胡椒粉適量。</p> <p>(2)步驟：豬肉、豆干、魷魚切絲，芹菜、蒜苗切段，依序炒豬肉、豆干、魷魚，再進行調味(砂糖、醬油、白胡椒粉、米酒下鍋)，接著放入蒜苗、芹菜。</p> <p>(3)營養：一盤熱量約 715 大卡、蛋白質 46 公克、脂肪 42 公克、碳水 38 公克。</p>	<p>5 分鐘</p> <p>15 分鐘</p>	<p>設計菜單</p>	<p>白紙</p>
<p>2.開始分配任務：</p> <p>依上述紀錄結果，由學生自行分工，討論攜帶物品、在家先進行備料所切的食材大小，教師提醒注意安全、衛生。</p>	<p>15 分鐘</p>	<p>分工情形</p>	
<p>(三)綜合總結：</p> <p>確認分工情形，並分享分工依據、下節課烹飪的心情。</p>	<p>5 分鐘</p>	<p>口頭發表</p>	
<p><b>第 4 節結束</b></p>			
<p><b>*豬 料理</b></p> <p>(一)引起動機：</p> <p>1.確認食材都有備料完成，並簡略分享備料過程。</p> <p>2.複習上節課紀錄客家小炒之步驟，由學生自行分工進行烹飪。</p>	<p>5 分鐘</p>		<p>食材</p>
<p>(二)發展活動：</p> <p>1.開始料理客家小炒，教師提醒注意衛生、用火安全，並在旁協助。</p> <p>2.享用美食，並思考為什麼客家小炒會成為客家文化代表美食。</p> <p>3.發表享用心得，國產豬肉吃起來的感覺。</p>	<p>25 分鐘</p>	<p>烹飪情形 口頭發表</p>	
<p>(三)綜合總結：</p> <p>總結五堂課程所學，並請學生發表關於一系列課程的感想。</p>	<p>10 分鐘</p>		<p>簡報</p>
<p><b>第 5 節結束</b></p>			

<p>參考資料</p>	<p><a href="https://www.hpa.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=127&amp;pid=11167">https://www.hpa.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=127&amp;pid=11167</a> 衛生福利部國民健康署</p> <p><a href="https://www.gov.tw/News5_Content.aspx?n=11&amp;s=567902">https://www.gov.tw/News5_Content.aspx?n=11&amp;s=567902</a> 我的 e 政府</p> <p><a href="http://www.swineroc.com.tw/Industrial/Industrial.aspx">http://www.swineroc.com.tw/Industrial/Industrial.aspx</a> 中華民國養豬協會</p> <p><a href="https://www.rocfsc.org.tw/industry_info.php?class=&amp;page=&amp;no=124">https://www.rocfsc.org.tw/industry_info.php?class=&amp;page=&amp;no=124</a> 中華民國養豬合作社聯合社</p> <p><a href="https://fae.coa.gov.tw/food_item.php?type=AS04&amp;id=20">https://fae.coa.gov.tw/food_item.php?type=AS04&amp;id=20</a> 食農教育教學平台</p> <p><a href="https://www.taisugar.com.tw/Monthly/CPN.aspx?ms=1405&amp;p=13385769&amp;s=13385780">https://www.taisugar.com.tw/Monthly/CPN.aspx?ms=1405&amp;p=13385769&amp;s=13385780</a> 台糖通訊</p> <p><a href="https://food.ltn.com.tw/article/1517">https://food.ltn.com.tw/article/1517</a> 自由時報</p> <p><a href="https://www.coa.gov.tw/theme_data.php?theme=news&amp;sub_theme=agri&amp;id=2854">https://www.coa.gov.tw/theme_data.php?theme=news&amp;sub_theme=agri&amp;id=2854</a> 行政院農委會</p> <p><a href="https://www.menustudy.com/blogs/video-menu/56675">https://www.menustudy.com/blogs/video-menu/56675</a> 菜單市集</p>
<p>教學省思與建議</p>	<p>學生事先已對平板操作、Kahoot! 平台有一定的熟悉度，在課程上的進行較順利，但因為範圍廣，所以需要多引導、適時回歸主題；在備料、烹煮方面，讓學生學習分工合作，增進他們的溝通能力，教師只要在旁注意安全。整個課程結束後，學生能學到關於生活中常吃到的豬肉來源為何，也能懂得飲水思源，有感恩的心。</p>



↑ 學生觀察學校餐廳門口的國產豬標章



↑ 學生利用平板搜尋關於豬的相關資料