**附件1**

參賽編號

本欄由主辦單位填寫

**「2021 台灣優良農產品-水產品優良教案徵選活動」報名表**

|  |
| --- |
| 基本資料 |
| 學校名稱 | 國立草屯高級商工職業學校 |
| 姓名 | 曾瑜妏 □教師 □午餐秘書 ■營養師 □其他\_\_\_\_\_\_ |
| 報名組別 | □國小低年級組 □國小中年級組 □國小高年級組 ■國中組 |
| 手機 | 0939-653719 | 市話 | 049-2362082轉2130 |
| 性別 | 女 | E-mail | babyteamilk@yahoo.com.tw |
| 出生年月日 | 710227 | 身分證字號 | L222934374 |
| 水產品優良教案簡介 |
| 教案名稱：認識水產營養與鮮度基本介紹：以營養角度教育部「學校午餐食物內容及營養基準」規範午餐魚類及各式海鮮供應至少1份/週，且魚、肉類半成品(如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，不得超過1份/週，且魚類供應，不建議油炸，因而在營養師的菜單把關之下，學生週週都能食用到各式水產品(例:魚類或海鮮)。而魚類另一個重點在於新鮮度的辨識，除了讓學生從認知攝取魚類的營養，進而增加食用或選食的比率外，也能夠認識魚類及其各部位新鮮度的辨識，例如在色澤、肉質軟硬度、外觀、味道、觸感..等，為了能讓學生更貼近生活，我們直接到漁港校外教學，利用路途中我們進行水產類的解說，讓學生了解今日校外教學的目的及給予最基本概念(認識水產品)，結合現場最真實的各式魚類、水產呈現，親眼目睹將理論與實際(餐盤、生活飲食)做連結，透過此課程規劃，希能提高學生對水產的認識以及攝食率，並有辨識新鮮度的能力。 |
| 一、課前準備：(一)學生：學生依人數分組，並每組選出隊長，以便校外集體管理。(二)老師：準備課程資料、校外教學活動申請。二、準備活動：5分鐘(一)老師針對校外教學體驗說明活動目的及外出注意安全第一(二)活動及課程主題-水產品內容簡略說明三、暖身活動：5分鐘學生課前對水產品的基本知識測試四、發展活動：老師現場教學與同學體驗練習 20分鐘(一)漁港體驗:認識現撈各式水產品，並目視觀察教學提過的新鮮度，與平日所食用的水產做連結。(二)水產試吃體驗:教學、活動後，現場食用水產熟食，體驗現撈新鮮的口感與氣味。(三)活動後回饋表填寫，並檢視填寫內容擇優給予獎勵。五、總結活動：測試本次水產品總類及新鮮度辨識能力，並預告下一次活動課程(例:水產的烹調)六、預期成效(一)報名參加學生比率達100% (二)參加的學生能了解水產品知能達90%(三)參加的學生能正確選擇新鮮水產品達90%(四)參加的學生知道飲食及健康重要性100%七、評價方式(一)統計參加人數(二)檢視學生學習單上，填報的活動滿意度(三)隨機抽出該場活動學生學習單，檢核學生填寫內容(四)針對以上學生的學習單，問學生水產品總類及新鮮度辨識能力，以及日後持續選擇食用水產的比率 |
| 教案所需材料與說明 |
| 1.水產類相關資料收集:行政院農業委員會、財團法人台灣優良農產品發展協會、食品藥物管理署、國民健康署..等官方網站蒐集相關課程水產資料2.背板:課程資料印製3.電腦:資料、宣導品製作4.費用:校外教學交通、膳食活動費5.麥克風:校外講解使用6.活動回饋表:了解活動後學生吸收及滿意程度，俾利作為活動成效及改善依據，並檢視填寫內容擇優給予獎勵。 |
| 教案簡報檔案 |
| http://gofile.me/2ibWA/VzoFCowVB |