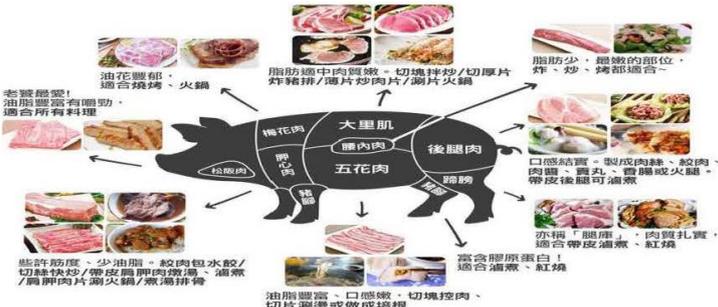


「111 年度優良國產豬教學教案徵選活動」教案

教學活動內容及實施方式	時間	學習評量	備註
<p>第一節課</p> <p>一、引起動機：</p> <p>1. 在上課之前，詢問小朋友有沒有在動物園或是在電視上看過豬？</p> <p>請小朋友描述一下豬的外形或者是對豬的理解，學生們舉手分別陳述豬的外型或習性。(胖胖的、圓圓的、愛乾淨、毛色有很多種，如白色、全黑色、棕色或紅色、會被飼養來吃，很聰明等等。</p>  <p>接著，老師做總結，給學生看豬的照片，來驗證學生的陳述以及釐清觀念。</p> <p>(1)是人類的家畜之一，人類會食用豬身上的肉或是豬腳等部位或是器官。</p> <p>(2)豬食蕃薯葉、廚餘或是飼料等等的食物。</p> <p>(3)中國大陸境內的家豬數量是世界第一。</p> <p>(4)在台灣的部分地區有神豬比賽，是地方的傳統文化。</p> <p>(5)豬，其實偏好乾淨，但由於人類養豬的方式導致豬圈往往很骯髒。</p> <p>二、發展活動：</p> <p>1. 老師使用 ppt 簡報，來教導學生圖片中的豬肉部位是依不同的肉質特性，可以做出不同美味的豬肉料理。</p>  <p>2. 使用簡報圖片讓學生猜猜每一道豬肉料理是用豬的什麼部位製作的。例如：</p>  <p>學生分組進行競賽，答對題數越多即為勝利組。</p> <p>老師總結：除了豬肉，豬的內臟及其它部位也能食用。例如：</p>	<p>10mins</p> <p>簡報</p> <p>5mins</p>		

豬肝、豬心、豬腦、豬大腸等等。

三、綜合活動：

1. 學生分組討論使用豬肉可以做什麼樣的美味創意料理，三到四人一組，把圖案畫下來，並且為料理命名。

20mins

例如：豬是(貳)三兄弟

豬肉寶貝捲(甘貝、蝦、芽菜)



回家作業：

和家人一起製作一份豬肉料理，並且拍照上傳至 google classroom 的作業繳交區，下次上課再和同學們分享，和家人製作的豬肉料理。

例如：料理名稱：香煎松阪豬

一起完成的人：媽媽和爸爸。

海報紙
彩色筆



第一節 結束

第二節課

一、引起動機：

1. 分享上次的回家作業，和家人製作的豬肉料理，同學們互相的觀摩和家人製作的豬肉料理，並給予評分，票選出最受歡迎的豬肉料理。

總結，老師給予學生讚美及肯定，老師鼓勵學生可以和家人一起作料理，增進親子感情。

2. 老師詢問學生是否知道豬肉部位的台語說法？老師詢問學生有沒有聽過家中的長輩，說過豬肉部位的名稱呢？學生舉手發表意見。

二、發展活動：

1. 接下來，老師播放影片來介紹

【台語聽有無】豬肉部位台語按怎講 | 台語新聞

<https://www.youtube.com/watch?v=fcWGBSnrZ8g>

2. 老師準備學習單請認真看完影片，再完成學習單。**附件一**

三、綜合活動：

1. 請學生們分組，並使用平板查詢吃豬肉的好處，再把優點寫在海報上，請同學上台分組報告。

老師總結：

豬肉有維生素 c 可以抑制黑色素的生長，促進膠原蛋白的合成。有鐵質和蛋白質可以增加免疫力，有維生素 E，可以抗氧化以及有鈣質。但是也是不能吃太多，要適量食用不然會有膽固醇過高、肥胖、增加高血壓的風險。

第二節結束

10mins

10mins

20mins

智慧型電視

海報紙
彩色筆

<p>參 考 資 料</p>	<p>豬肉寶貝捲(甘貝、蝦、芽菜)，圖片引自:https://icook.tw/recipes/72569</p> <p>豬是(式)三兄弟，圖片引自:https://www.setn.com/News.aspx?NewsID=800990</p> <p>【台語聽有無】豬肉部位台語按怎講 台語新聞 https://www.youtube.com/watch?v=fcWGBSnrZ8g</p> <p>豬肉的營養價值以及吃豬肉的好處 https://yoandafarm.pixnet.net/blog/post/61264523</p>
<p>建 議</p>	<p>未來可以再延伸到地區的神豬競賽活動的介紹，以及地方社群的傳統活動，如：客家地區義民祭及三峽清水祖師廟等等的地區文化活動，也可以帶學生去參加相關的活動，走入社區來體驗傳統的文化。</p>

看豬肉學台語-學習單 附件一

班級:_____ 座號:_____ 姓名:_____

親愛的小朋友，在看完影片之後是否知道不同豬肉部位的特點呢？請填入正確的代號

喔。我們一起成為豬肉小達人吧！

(ㄅ)喙邊肉 tshui3-pinn-bah (ㄆ)六兩肉 lak8-niu2-bah

(ㄇ)翅仔肉 sit8-á-bah、離緣肉 li-iân-bah

(ㄋ)三層肉 sam-tsân-bah (ㄌ)烏鼠仔肉 niau2-tshi3-a2-bah

(ㄎ)胛心肉 kah-sim-bah (ㄍ)里肌肉 loo2-suh-bah

(ㄎ)腰內肉 io-lai7-bah

- 1.()它又稱為豬菲力，它的肉質很軟。
- 2.()這種肉拿來烤肉很合適。
- 3.()豬的後腿肚的一塊肉。
- 4.()它適合拿來做絞肉，它的油脂比較少。
- 5.()這種肉是三角形的，肉質比松阪豬肉再軟一些，又稱作霜降豬肉。
- 6.()它不會太油，又有脆脆的口感，一隻豬只有兩片，很稀有，又稱為松阪豬肉。
- 7.()它的肉質很軟，豬最常運動的部位。
- 8.()這部位的肉是一層油脂一層肉。

小朋友，完成了學習單囉！是不是更了解豬肉了呢！