

高雄市政府國民教育輔導團 102 年度十二年國民基本 教育精～國中小教學品質計畫

「國中小環境教育暨防災教材教案優良示例徵選」

◎ 廚體驗 ◎

一、作品說明

作品名稱	廚體驗		
作品類別 (請勾選)	<input checked="" type="checkbox"/> 環境教育教材教案示例 <input type="checkbox"/> 防災教育教材教案示例		
可融入之 課文名稱	自編教材	適用年級	八年級
版本與課別	學習領域 版 冊 第 單元	出版日期	年 月
九年一貫 環境教育指 標	環境教育-環境概念知識 2-3-1 能了解本土性(如:非核家園)和國際性的環境議題(如:永續發展、全球變遷、生物多樣性)及其對人類社會的影響。 環境教育-環境價值觀與態度 3-3-4 能關懷未來世代的生存與永續發展。		
教學目標	1.能覺察及討論在日常生活中的食物浪費情況並進行討論分享。 2.能舉出家中處理剩食的方式,並分享處理時的經驗及感受。 3.能了解剩食需透過源頭減量、回收、利用.....等方式減少浪費。 4.能歸納整理家中食物購買問題並學習購買前規劃方法,達到源頭減量目的。 5.能了解廚餘種類、處理方式及對環境的不當之處,並經由討論擬定改善方法。 6.經由烹飪實作、環保酵素的實作使學生能夠將「再利用」的概念運用在日常生活剩食處理中,進而分享行動後的成果及心得。 7.能了解推動環境永續發展的意義。		
預期達成能力	1.能了解剩食議題及其對日常生活環境的影響。 2.能對自身行為進行反思及提出改方法。 3.能從剩食議題的面向關心環境的維護及永續發展。		

<p>主要學習概念與設計理念</p>	<p>1.以剩食影片的引導及週會環境教育演講，讓學生了解剩食的來源、情況及世界糧食的問題。</p> <p>2.透過回家實際檢查、記錄家中冰箱及食物櫃內的食物份量現況，回到課堂上討論家中剩食的來源，並討論出源頭減量的方法。</p> <p>3.了解現階段台灣垃圾分類、廚餘處理方式，再檢視學校及家中處理剩食的方法優缺點，說明影響並提出改進方法。</p> <p>4.進行實作課程，學習如何再利用過多或不用的食材及廚餘。</p> <p>5.發表成果及記錄心得。</p>			
節數	教學活動	時間(分)	教學目標	備註、評量
<p>《第一、二節》</p>	<p>實實在在討論會</p> <p>1.播放剩食議題相關影片，請學生分享影片重點並記錄於學習單上。</p> <p>2.請學生分享自己在日常生活中觀察到的食物浪費情況，例如：營養午餐廚餘剩很多、去吃到飽餐廳拼命點卻吃不完.....</p> <p>3.歸納及整理食物浪費的面向：源頭的浪費、使用及食用的浪費。</p> <p>4.回家作業說明：食物搜查線</p>	<p>90</p>	<p>教學目標 1</p>	<p>評量作業 食實在在討論會</p>
<p>《第三、四節》</p>	<p>食物搜查線</p> <p>1.請學生分享家中食物購買太多的原因，討論源頭減量的方式，再派代表上台分享。</p> <p>2.教師歸納整理食物購買問題，並說明採購原則。</p>	<p>90</p>	<p>教學目標 2-4</p>	<p>評量作業 食物搜查線</p>
<p>《第五、六節》</p>	<p>不做剩虧人</p> <p>1.廚餘基本知能學習(哪些東西叫廚餘、怎麼分類、後續處理及其重要性...等)。</p> <p>2.請小組針對討論單上的問題討論，並進行組內及組間的分享：</p> <p>(1)基本概念題</p> <p>(2)進階思考題</p> <p>(3)大師挑戰題。</p>	<p>90</p>	<p>教學目標 5</p>	

《第七、八節》	游刃有「餘」1 1.小組討論烹飪實作及環保酵素分工。 2.教師說明使用烹飪教室及器材注意事項及安全提醒。	90	教學目標 6-7	
《第九、十節》	1.小組攜帶材料：蔬菜、肉類、雞蛋……等，以冰箱現有食材為主。 2.教師準備共同材料：麵粉、鹽。 3.鐘響前帶齊材料於烹飪教室集合分組完畢，教師檢查材料進行各組加扣分，提示製作重點及安全問題後開始進行實作。 4.烹飪結束後須收拾環境，讓教師檢查通過才可一起享用美味的食物。	90		
《第十一、十二節》	游刃有「餘」3--製作環保酵素 1.教師檢查小組用具及材料：大桶子、新鮮果皮、水。 2.小組領取共同材料：黑糖，進行各材料秤重及環保酵素製作工作。 3.成品經教師檢查通過後放置陰涼處。 4 環保酵素由來及功用介紹。 ※.環保酵素需經3個月發酵完成，學期末小組進行成果發表及心得分享。	90		游刃有「餘」 心得記錄單

二、學習單（詳見附件）

三、教學省思

- 1.本課程較多小組討論及分享活動，教師需精準掌握每一節上課重點說明及引導，才不會占用太多時間講述。
- 2.小組討論的問題需清楚呈現，以免學生不知如何回答。
- 3.烹飪實作課程需考量烹飪教室輪流週次。
- 4.最後成果需給予學生發表及分享的機會，一方面增強學習動機，一方面能實踐學習目標，避免為活動而活動的缺失。

四、教學照片

照片及說明



剩食影片及 ppt 觀賞



小組討論



各組發表