

附表二

## 桃園市107學年度國民中小學教師素養導向優良教學示例獎勵計畫

### 課程活動設計

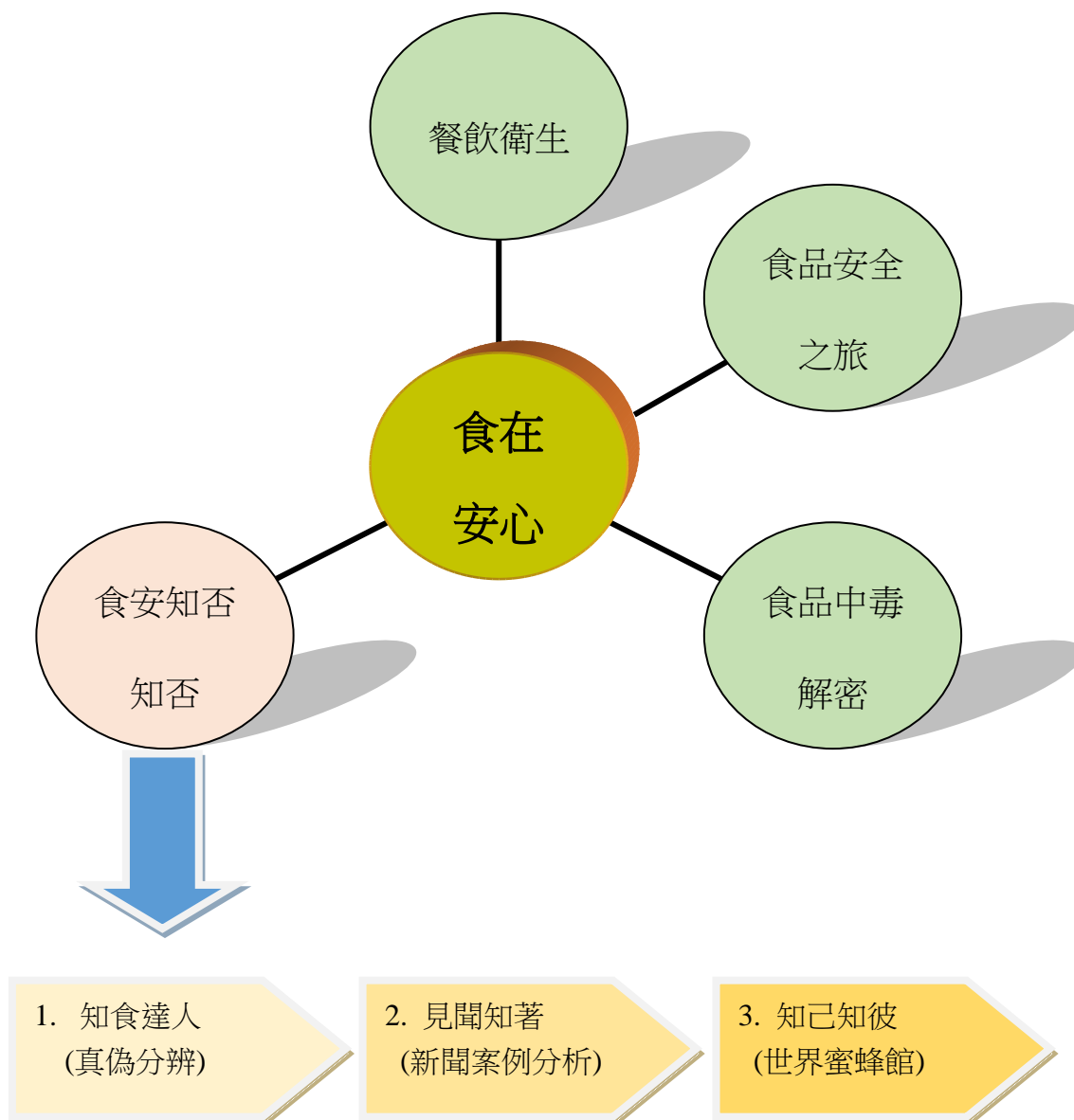
#### 壹、課程設計理念

近年來食品相關議題備受國人重視，相關報導也層出不窮，當有產品違反食品衛生標準時，媒體便會大肆報導，該食品的添加物含量超過標準規定的幾倍，接下來的幾天，透過各種媒體管道強力放送，將該食品冠上「毒○○、黑心 XX」的頭銜，民眾無不人心惶惶，深怕已將有毒物質吞下肚，危害健康。根據世界衛生組織（WHO）的說法，「安全」是避免使食品對消費者的健康造成傷害，可包括慢性與急性，近年食品安全相關問題頻傳，連續爆發食品安全事件，就連食品業老字號的公司也相繼淪陷，民以食為天，「食」和我們關係最為密切，健康飲食更是人類生命的重要泉源，然而卻常常被忽略。本課程活動設計透過學生生活經驗結合時事，認識台灣食品安全的概況與時事新聞及食品安全風暴各種潛在危機。希望透過課程活動的設計，讓學生更具有食品安全之觀念。

貳、課程架構（含主題、活動、目標、學習對象年級、學習活動名稱、評量等，以及這些要素的關係）

主題	活動	學習活動名稱	目標	學習對象	評量
食在安心	餐飲衛生	1. 外食的選擇 2. 餐飲衛生檢測站	1. 了解外出用餐須考量食品安全、餐飲衛生。 2. 依照餐飲衛生注意事項，做出正確外出用餐的選擇。	六年級	1. 提問回答 2. 具體實踐
	食安知否知否	1. 知食達人 2. 見聞知著 3. 知己知彼	1. 了解食品安全問題的重要性。 2. 學會食品安全問題的處理方法與預防之道。	六年級	1. 提問回答 2. 學生發表 3. 教師觀察
	食品中毒解密	1. 食品中毒知多少 2. 食品中毒放大鏡 3. 食品中毒不要來	1. 了解食品中毒的定義。 2. 了解造成食品中毒的原因。 3. 了解食品中毒的處理方法。 4. 辨別食品中毒的種類、症狀及預防方法。 5. 了解食品中毒在人體消化系統的影響。 6. 學會發生食品中毒的自我	六年級	1. 提問回答 2. 教師觀察

			照護方式。		
食 品 安 全 之 旅	1. 食品安全之旅	1. 檢核個人對於食品安全的認知。 2. 參與團體活動，展現合作的態度。	六年級	1. 提問回答 2. 教師觀察	



參、課程內容

領域/科目	健康與體育/健康		設計者	大崗國小 莊翊祺 大崗國小 胡育霖
實施年級	第三階段/六年級生		總節數	共__1__節，__40__分鐘
單元名稱	食安知否知否			
設計依據				
學習重點	學習表現	1a-III-3 理解促進健康生活的 方法、資源與規範。 2a-III-2 覺知健康問題所造成 的威脅感與嚴重性。 3b-III-3 能於引導下，表現基 本的決策與批判技能。	核心素 養	健體-E-A2 具備探索身體活動與健康生活問題 的思考能力，並透過體驗與實踐， 處理日常生活中運動與健康的問 題。
	學習內容	Ea-III-4 食品生產、加工、保存 與衛生安全。		
議題融入	無			
教材來源	健康與體育-康軒版第12冊			
教學設備/資源	智慧面板、食安新聞案例紙本(學習單)、課程PPT、小白板、白板筆			
課程目標				
1. 了解食品安全問題的重要性。 2. 學會食品安全問題的處理方法與預防之道。				
教材內容分析			學生能力/背景分析	
教師透過案例延伸，請學生分組以批判性思考進行討論：發生這些食品安全問題的原因，以及食品安全發生問題對人體可能造成的危害。				
運用之學習策略				
(包含動機策略、後設認知策略、思考策略、一般性學習策略、領域/群科/學程/科目特定的學習策略)				
1. 健康教學以培養兒童具備良好的健康行為為首要目標，本教材運用各種價值澄清、小組討論、示範、問答等多元方式，達成本單元的學習目標。 2. 利用小組討論法，讓學生思考問題並表達自己的意見。不要求學生一樣的答案，而是利用不同的想法去找出最適當的答案，激發學生深層思考。 3. 運用5W1H分析法進行閱讀理解食安新聞案例。				
教學活動設計				



<p><b>活動說明：</b> 以「世界蜜蜂館」的方式，老師發下每人各 3 點點數貼紙。學生各自去觀看其他同學的學習單答案，並投給 3 位作答最棒的同學。</p> <p><b>教學流程：</b> 1、學生各自去欣賞觀看其他同學學習單的答案，以目前食安新聞來看，以黏貼貼紙方式選擇出 3 位同學在學習單上提出最具體可行的處理方式與預防之道。 2、老師統計最高票數的學生。</p> <p style="text-align: center;"><b>參、綜合活動</b></p> <p>1、分享最高票數學生的學習單內容。 2、總結今日課堂的重點。</p>	<p>7 分鐘</p>	<p>2. 教師觀察 3. 學生互評</p> <p>1. 提問回答 2. 學生發表</p>	
<p><b>參考資料：</b></p> <p>1. 自由時報網路新聞 <a href="https://news.ltn.com.tw/news/focus/paper/874475">https://news.ltn.com.tw/news/focus/paper/874475</a> 2. 自由時報網路新聞 <a href="https://news.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/2259353">https://news.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/2259353</a></p>			
<p><b>實施歷程：</b>照片配合文字說明，並可說明公開授課後專業回饋之內容。</p>			
		<p>共同備課</p>	<p>公開授課前說課</p>
		<p>知食達人-透過 PPT 找出問題食品</p>	<p>見聞知-教師 5W1H 分析法重點說明</p>



見聞知著-利用 5WIH 分析法分析學習單  
食安案例新聞



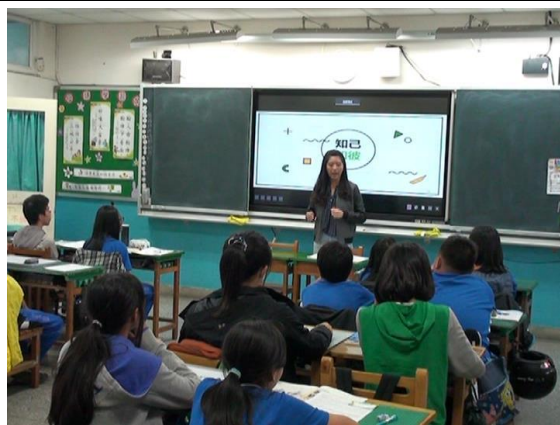
見聞知著-食安案例新聞小組討論統整



見聞知著-小組輪流發表答案



見聞知著-其他小組補充答案



知己知彼-教師進行世界蜜蜂館說明



知己知彼-學生透過世界蜜蜂館方式互  
相觀摩其他同學答案



知己知彼-教師進行總結本節課重點



公開授課完共同議課

### 同儕專業回饋與建議：

1. 教案的鋪陳相當創新，從讓學生去猜食品有問題地方引起動機，再透過時事新聞的閱讀，最後利用世界蜜蜂館方式讓學生可以相互觀摩別人的答案，最後老師再整合總結本節課的重點。
2. 部分學生對於5W1H分析法仍需協助較不熟練。
3. 兩則新聞時事案例有點多，建議可以改採一則新聞案例，整體教學流程時間上才比較不會急迫。
4. 引起動機時，食品有問題的地方，應讓學生自行思索後提出答案，教學者可以別急著說出答案。
5. 世界蜜蜂館學生互評部分因時間過短，無法確認學生是否真的有認真看過別人的答案。
6. 教師開始進入課程太快了，可以讓學生先緩和一下下課完的情緒。
7. 本節課將閱讀素養帶入本課程值得讚賞，並透過5W1H分析法進行新聞案例分析。
8. 整體教案設計可以呈現情境脈絡化，更貼近生活情境。
9. 教師能肯定學生優良表現，並歸納結論。
10. 可讓學生多舉手分享，多讓學生發表或補充，老師則做適時引導。

## 農藥茶飲連爆 50 嵐中槍

2015-04-24

手搖茶農藥殘留風暴擴大！台中市衛生局抽檢坊間 20 家手搖茶共 32 項茶品，發現四項茶品農藥殘留超標，其中五十嵐的四季春茶、喫茶小舖的阿薩姆紅茶、A tea 的紅茶和廣福鑫的鐵觀音都檢出芬普尼超標，建議民眾最近暫時少喝手搖茶品。

這四家農藥殘留手搖茶品都是連鎖茶行，農藥殘留超標四倍其中知名飲料店：喫茶小舖（即小村茶舖）的阿薩姆紅茶、五十嵐大明店、A tea 向心店製售的紅茶，都超過法規標準。

### 50 嵐四季春茶 來自南投

五十嵐四季春茶茶葉是由台南市三清製茶公司供貨，三清茶葉來自南投名間鄉的順德及松大茶廠；喫茶小舖用的是進口阿薩姆紅茶；A tea 紅茶來自台南市松禾茶廠，松禾則是從高雄何容食品、南投松盟公司進貨。其中，四季春茶、鐵觀音很可能是國產品，紅茶則是進口。

台中市衛生局長表示，衛福部去年七月重新訂定農藥殘留容許量標準。根據食藥署農藥殘留容許量標準，芬普尼施用在其他作物的標準並不一致，像玉米、米類、芒果、小黃瓜等都比茶類標準更高。

### 手搖茶品多 恐有未爆彈

喫茶小舖的阿薩姆紅茶檢出芬普尼為超標的，但依中央解釋，製造日期在去年七月前的產品適用舊法，屬於合法使用，喫茶小舖聲稱該款紅茶分別在前年十月和去年五月從國外進口紅茶製成，保存期限為兩年，應適用舊法標準；衛生局長表示，目前還要比對業者進貨單和上游茶葉廠商出貨單，才能證明是否合法，但已要求業者通知全國門市先做預防性下架，停止銷售，也將庫存紅茶葉 123.2 公斤由業者保管，暫停使用，另抽檢門市、供貨商同款茶送驗，結果預計一週內出爐。至於、五十嵐、A tea 分店抽檢出農藥殘留超標茶品都要下架停售。

食藥署南區管理中心主任劉芳銘表示，昨晚為止已封存五十嵐問題茶葉 1581 公斤，且已判定這些茶葉都屬去年七月後製造，確定違法。

1. 請標註 5W 的位置及段落。
2. 看完新聞請小朋友如果你是消費者看到新聞當下你會怎麼做？  
\_\_\_\_\_
3. 未來你會怎麼做才能盡量避免買到不安全的食品？  
\_\_\_\_\_
4. 看完新聞你有什麼感受？

## 「蝦味先」使用過期原料 裕榮食品 88 歲老董等 4 人起訴

2017-11-20 18:20

檢察官起訴指出，裕榮公司係生產國民零食「蝦味先」近半世紀的知名食品製造業者，通路遍及全台，被告 4 人罔顧消費者權益，容任員工以過期原料及添加物製造食品行銷全台，犯罪情節重大，建請法院從重量刑，並沒收近 3 年犯罪所得 2548 萬餘元。

檢方調查，裕榮公司洪姓負責人與採購經理 4 人明知食品原料及食品添加物之製程管理及品質管制須有完整的處理、標示、驗收、追溯或追蹤記錄，以確保食品衛生安全，避免食品或添加物逾越有效日期，竟涉嫌從 2014 年 5 月間起，為降低成本，容任員工，自倉庫內領取已逾有效日期 1 至 3 年不等之製造「蝦味先」調味粉，如：柴魚粉、紅麴粉等食品添加物，分別製成泡菜、墨西哥煙燻、日式照燒、蜜烤魷魚等口味之「蝦味先」，再以每包 10 元不等之價格，販售予不知情全台百貨公司、超市、商場、零售業者，再轉售予不知情之通路商及不特定消費者，共賣出 254 萬 8012 包，以批發價格每包約 10 元計算，至少詐得 2548 萬 120 元。

高雄地檢署接獲高雄市衛生局反映相關案情時，指派檢察官指揮高雄市調查處追查，今年 5 月 17 日會同高雄市衛生局、衛生福利部食品藥物管理署搜索裕榮公司大寮區工廠，查扣已逾保存期限之柴魚粉、紅麴粉等食品原料共 161.5 公斤，同月 19 日，再度搜索裕榮公司，並傳喚董事長、廠長與採購經理等人，訊後董事長以 500 萬元交保，廠長與採購經理則各 30 萬元交保。

另高雄市衛生局則監督裕榮公司確實銷毀所回收下架涉使用逾期原料製造之產品，以保障人民食的安全。

1. 請標註 5W 的位置及段落。
2. 看完新聞請小朋友如果你是消費者看到新聞當下你會怎麼做？  
\_\_\_\_\_
3. 未來你會怎麼做才能盡量避免買到不安全的食品？  
\_\_\_\_\_
4. 看完新聞你有什麼感受？