**國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校**

畜產保健科課程單元教學活動設計

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **單元名稱** | 認識蛋雞與雞蛋 | **教材來源** | 畜產加工 |
| **教學日期** | 10月30日 | **教學時間** | 50分鐘 |
| **教學年級** | 二年級 | **教學設計者** | 陳怡文 |
| **教材研究****分析** | 1. 本單元在介紹液態蛋製作過程。
2. 知道如何挑選雞蛋、評估新鮮度，並能妥善保存。
 |
| **教學方法** | 多媒體教學法、直接教學法、問答法 |
| **核心素養** | U-A2具備系統思考、分析與探索的素養，深化後設思考，並積極面對挑戰以解決人生的各種問題。U-C1 具備對道德課題與公共議題的思考與對話素養，培養良好品德、公民意識與社會責任，主動參與環境保育與社會公共事務。U-C3在堅定自我文化價值的同時，又能尊重欣賞多元文化，具備國際化視野，並主動關心全球議題或國際情勢，具備國際移動力。 |
| **學習表現** | 能夠具備液蛋基本知識，並能將上課所學的雞蛋挑選方法與雞蛋保存方式運用在日常生活中。 |
| **教學資源** | (１)硬體設備：投影機、電腦(２)參考書籍：畜產加工-東大圖書公司(３)儀器設備：無(4)自製講義：學習單 |
| **教學目標** | **單元目標** | **具體目標（能力指標）** |
| **【認知】**1. 明白液態蛋的加工流程。
2. 能知道蛋的新鮮度。
3. 了解雞蛋的保存方式。

**【情意】**1. 主動關心生活中蛋品的發展。
2. 願意與他人分享雞蛋挑選方式與保存方法。

**【技能】**1. 具備挑選蛋品之能力。
2. 具備評估蛋品新鮮度能力。
 | **【認知】**1-1能描述液態蛋的流程。1-2能說明雞蛋的保存方式。1-3能分辨雞蛋新鮮與否。**【情意】**2-1能主動關心蛋品相關資訊。2-2能與他人分享蛋品挑選方式及保存方法。 **【技能】**3-1 能分辨蛋品的好壞。3-2能分辨蛋品新鮮度。 |

|  |
| --- |
| **教 學 流 程** |
| **教學目標** | **教 學 活 動** | **教學資源** | **時間** | **形成性評量** | **學習表現** |
| 2-11-12-23-11-21-33-23-13-2 | 1. **準備活動**

接續上一堂課所學的，大家對於蛋品有基本知識，除了洗選蛋之外，大家還常會吃到液態蛋，尤其是早餐店、烘焙店。**貳、發展活動**一、了解國內液蛋現況 1.新聞報導去年衛生局稽查有惡劣蛋場收購變質、不新鮮的蛋加工成液蛋影片欣賞：新聞報導-液蛋禁用破殼蛋(1分40秒)<https://flv.cts.com.tw/20190530/22277811d6eea40bd0fc13f8229e17b7.mp4>蛋膜破裂的蛋容易受到微生物汙染，尤其是沙門氏菌，因此液蛋的來源是很重要的。二、認識CAS殺菌液蛋 1.CAS殺菌液蛋特色a. 品質優良-機械自動化b. 安全性高-來源監控、低溫殺菌c. 方便性佳-容易運輸儲存d. 經濟性大-節省儲存空間  2.了解CAS殺菌液蛋製作過程http://www.fushangegg.com.tw/upload/web/%e7%a6%8f%e5%95%86%e5%8b%9dbanner(%e5%85%ac%e5%8f%b8%e6%b2%bf%e9%9d%a9-%e7%94%9f%e7%94%a2%e6%b5%81%e7%a8%8b)_0926v.jpg圖片來源：福商勝蛋品有限公司進蛋-人工檢查-洗淨-風乾-打蛋分離蛋液-過濾-低溫冷卻(7度C)-低溫殺菌(60度C)-冷卻暫存(7度C)-填充 3.液蛋分類a.全蛋液b.蛋白液c.蛋黃液影片欣賞：CAS殺菌液蛋宣導短片(1’18-6’36共5’18)<https://www.youtube.com/watch?v=j_DC71GTw2E>三、蛋之營養豐富礦物質、維生素、不飽和脂肪酸、卵磷脂影片欣賞：CAS殺菌液蛋宣導短片(7’40-8’30 共50秒)<https://www.youtube.com/watch?v=j_DC71GTw2E>四、挑選雞蛋並了解雞蛋保存方式請問學生覺得該如何挑選? 越大越好?1.雞蛋之挑選外觀：乾淨、無裂縫、大小適中照光：氣室大小觸覺：蛋殼厚、輕搖感受稠密度2.雞蛋保存方式a. CAS生鮮蛋品於25℃以下可保存14天；建議購買後立即貯放於冰箱冷藏，保存期限可達4週以上，保存時應將鈍端朝上。b. CAS殺菌液蛋應依產品特性冷藏（7℃以下）或冷凍（-18℃）保存，並在產品標示之有效日期內使用完畢。3.品質鑑定a.新鮮會沉入水中，不新鮮浮上水面b.蛋黃、蛋白、蛋清是否分明c.蛋黃高挺正中、蛋白黏稠、濃厚蛋白多、厚雞蛋挑選總有迷思！到底新不新鮮怎麼看！(10’12)<https://www.youtube.com/watch?v=q4cBKpXtY4I>**參、綜合活動**經由課堂中所學的，來實際評估蛋品的新鮮度(老師準備兩顆蛋，一顆洗選，一顆散蛋)1. 先看外觀
2. 拿拿看評估
3. 打開觀察
4. 以牙籤鑑定

結尾：蛋品與我們息息相關，希望同學可以將今天上課所學的運用在日常生活中，能夠挑選新鮮之蛋品。 | 投影機電腦ppt投影機電腦ppt投影機電腦Ppt學習單投影機電腦Ppt學習單投影機電腦Ppt學習單投影機電腦Ppt學習單投影機電腦Ppt學習單實作用具(雞蛋牙籤 碗) | 20秒2分2分6分1秒5’182分1分2分2分3分10分13分1分 | 課堂參與度-是否專心聽課課堂參與度-是否專心聽課課堂參與度-是否專心聽課、筆記課堂參與度-是否專心聽課、筆記課堂參與度-口頭回答課堂參與度-是否專心聽課、筆記課堂參與度-是否專心聽課、筆記課堂參與度-實際參與活動 |   |