

新北市中平國中114學年度第二學期生命家庭性平教育融入教學成果表

實施年級： <input checked="" type="checkbox"/> 七年級 <input type="checkbox"/> 八年級 <input type="checkbox"/> 九年級	實施班級：709 班
學習領域：綜合活動領域	授課教師：簡祥羽老師
單元名稱：煎蛋檢討及蛋的選購儲存	
實施日期：115 年 3 月 16 日星期一 第 2 節	
學生人數：34 人。	
<p>活動內容簡述：</p> <p>課程先透過提問引導學生回顧上週煎蛋實作的過程與經驗，並將自己的觀察與心得書寫於學習單中，同時透過邀請學生分享，師生共同整理在操作過程中的發現與學習。接著，介紹洗選蛋與非洗選蛋的差異與優缺點，並透過影片說明洗選蛋的處理流程，幫助學生了解與雞蛋相關之食品安全概念。</p> <p>最後，將課程內容連結至日常生活中的家庭經驗，引導學生思考家中購買雞蛋的方式與保存習慣，認識正確的雞蛋選購與儲存方法，進而培養在家庭生活中關心飲食安全、與家人共同建立健康飲食習慣的能力。</p>	
	
回顧上週煎蛋實習暨雞蛋新鮮度檢測	學生於學習單寫下前一週煎蛋實習心得，並且邀請學生分享其心得反思
	
播放洗選蛋洗選流程影片，促進理解洗選蛋與非洗選蛋的差異	說明雞蛋選購技巧與注意事項，連結到生活中的食材選擇與食品安全觀念

煎蛋實習學習單

7年 班 號 姓名：楊 育

一、煎蛋步驟

1. 將雞蛋打在碗裡攪拌
2. 將乾鍋子轉乾，避免油爆
3. 在鍋中加油，再開中小火
4. 出氣油煙後，貼進鍋面煎蛋
5. 等蛋白顏色變白，且邊緣微焦再翻面
6. 再煎 20s ~ 1 min

二、煎蛋心得（五選四）

1. 給自己煎的蛋打幾分？為甚麼？

八十分，過程有一點小困難，但成品還算不錯，至少能吃

2. 對如何判斷雞蛋新不新鮮有什麼新的發現？

做了很多檢測後，我知道外表和蛋白的顏色都能知道蛋的新鮮度

3. 煎荷包蛋的過程中印象最深刻的事？

我不會開火，就叫同學幫我開火，然後油有點太多，快變炸蛋

4. 如果再煎一次蛋，覺得自己可以做得更好的地方是？

5. 如果有天要幫家人煎蛋，你最想煎給誰？為什麼？

我哥，因為想讓他吃一次我做的黑暗料理，讓他痛苦一下

★電子檔下載: 學校首頁-檔案下載-公開區-轉導組-114學年度生命、家庭、性平教育融入教學成果(空白)

★若有簡案、學習單等內容請列於後方，可自行增加表格，**相片務必說明**

★請負責老師或召集人匯整後，將成果檔案寄給輔導組莊貴珍 (cpjh841@cpjh.ntpc.edu.tw)，謝謝您!