

바른 영양·식생활 교육자료 1

교과	창의적 체험활동	범교과영역	영양·식생활교육
주제	텃밭 가꾸기		
학습목표	김치 만드는 과정을 알고 김치 만들기를 할 수 있다.		
수업대상	4학년	수업일시	00.00() 1,2교시 블럭수업
		지도교사	영양교사 000
학습자료	활동지, 텃밭수확 채소(배추, 무, 순무, 갓, 실파 등), 배추속, 위생장갑, 앞치마, 머리수건, 김장용기통, 도마, 칼, 물티슈, 스텐볼, PPT, 동영상 자료, 필기도구		

단계	학습내용 (시간)	교수·학습 활동		자료(▶) 및 유의점(▷)
		교사	학생	
배움 열기	학습 동기 유발 (5분)	<div>■ 전시학습 확인</div> <div>- 지난 시간에 무엇을 했죠? (지난 시간 활동사진을 PPT로 보여준다)</div> <div>■ 동기유발</div> <div>- 이 동영상을 본적이 있나요? 어떤 생각이 드나요?</div> <div>■ 배움 목표 제시</div> <div>우리는 무엇에 대해 배우게 될까요?</div>	<div>- 우리가 텃밭에 심은 배추, 무를 뽑았어요.</div> <div>- 뽑은 배추를 씻어서 소금에 절였어요.</div> <div>- 네. 작년처럼 텃밭의 배추가 잘 자라줘서 고마워요.</div> <div>- 우리도 텃밭채소로 김치를 만들고 싶어요.</div>	<div>▶ PPT</div> <div>▶ 동영상 (농사랑 식사랑)</div> <div>▶ 자유롭게 얘기할 수 있도록 허용적 분위기 조성</div>
	배움 목표 확인	김치 만드는 과정을 알고 김치 만들기를 할 수 있다.		
	활동안내	<div><알아보기> 김치 만드는 과정</div> <div><활동1> 김치만들기 -우리 전통음식이 좋아요!-</div> <div><활동2> 김치만들기 활동지를 작성해 보고 발표하기</div>		
배움 전개	배움활동 (15분)	<div>■ 배움활동</div> <div><알아보기> 김치 만드는 과정</div> <div>- 김치의 종류를 많이 알고 있나요?</div> <div>- 먹어본 김치의 종류를 손꼽아 볼까요?</div> <div>- 김치가 왜 좋은 음식일까요??</div> <div>- 또 어떤 영양성분들이 있는지 생각해 봅시다.</div> <div>- 김치를 어떻게 만들어야 할까요?</div> <div>- 김치송 동영상과 PPT사진을 보고 김치 만드는 과정을 익혀 봐요.</div>	<div>- 배추김치, 오이김치, 깍두기, 열무김치, 총각김치요.</div> <div>- 5가지요. 3가지요.</div> <div>- 우리 전통음식이어서요.</div> <div>- 섬유질과 유산균이 있어서 똥이 잘 나오게 해준대요.</div> <div>- 비타민이요.</div> <div>- 식이섬유요.</div> <div>- 김치 속을 넣어 버무려요.</div>	<div>▶ 활발한 질문이 이루어질 수 있도록 허용적 분위기 유도</div> <div>▶ PPT</div> <div>▷ 평소 김치를 선호하지 않던 아이가 대상이 될 수 있도록 배려</div>

단계	학습내용 (시간)	교수·학습 활동		자료(▶) 및 유의점(▷)
		교사	학생	
배움 전개	모둠활동 (40분)	<활동1> 텃밭채소로 김치만들기 -우리 전통음식이 좋아요!- <ul style="list-style-type: none"> - 오늘 선생님과 함께 김장김치를 만들어 볼게요. - 앞치마, 머리수건, 장갑 다 착용하고 김치 만들 준비되었나요? - 음식에 머리카락이 들어가면 안 되겠죠? 사랑과 정성을 다해서 위생적으로 만들어 보아요. - 어제 수확한 갓과 파를 3cm로 썰어서 배추 속에 버무려서 넣어요. - 어제 소금에 절인 배추는 부드러워졌어요. 배추 한 장 한 장에 김치 양념 속을 넣어요. - 완성된 김치는 김치통에 담아요. - 와 훌륭하게 잘 만들었네요. - 사용한 앞치마, 머리수건, 위생장갑을 정리하고 테이블은 행주나 물티슈로 닦아요. - 만든 김치를 시식해보아요. - 젓가락과 용기를 정리해 보아요. 	<ul style="list-style-type: none"> - 복장을 착용하니 요리사가 된 기분이에요. - 네, 빨리 만들고 싶어요. - 머리수건 안 쓰면 안 되나요? - 선생님 김치 속을 넣는 게 어렵네요. - 도마와 칼을 처음 써보는데 좀 무섭기도 해요. - 도와주세요. - 김치통이 꼭 차게 다 만들었어요. - 직접 기른 배추여서인지 더 싱싱하고 맛있어요. - 네, 농부와 부모님의 수고가 느껴져요. 	▶ 위생복장 스텐볼 절인배추 김치속, 도마, 칼, 김장용기 통 ▷ 절인 배추와 양념 속은 모듬별로 분배하여 테이블 위에 세팅해 둔다. ▷ 교사가 만드는 상황을 체크하면 서 김치 통에 잘 담도록 한다.
	선택활동 (15분)	<활동2> 김치 만들기 활동지 작성 및 발표하기 <ul style="list-style-type: none"> - 김치의 종류, 직접 기른 텃밭 채소로 만든 김치를 소개해 보아요. - 맛은 어떤가요? 그리고 무엇을 느꼈나요? 	<ul style="list-style-type: none"> - 함께 먹으니 정말 맛있고 즐거웠어요. - 배추가 잘 자라줘서 너무 신기하고 뿌듯해요. - 우리가 만든 싱싱한 김치로 건강하게 밥상에서 먹을 생각을 하니 기분이 좋아요. 	▶ 활동지 ▶ PPT
배움 정리	배움정리 (5분)	■ 배운내용 정리하기 (김치송 부르기) <ul style="list-style-type: none"> - 김치 만들기 과정을 알고 만들기를 실천할 수 있는 마음을 갖는다. - 텃밭에서 수확한 배추, 무로 밥상까지 올릴 수 있는 김치 만들기까지 배운 내용을 정리하면서 김치송을 따라 부른다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 김치송을 부르면서 오늘 배운 텃밭채소 김치만들기 내용을 정리한다. - 텃밭채소 가꾸기와 김치 만들기를 집에서 실천해 봐야겠어요. 	▶ PPT ▶ 김치송 동영상

※ 평가 계획

영역	성취기준	평가기준	시기	방법
문제 해결	텃밭채소로 김치 만드는 과정을 정확하게 알고 실습에 임하는가?	상 중 하	수시	교사 관찰평가 학생, 상호평가
	만든 김치에 대해 소중함을 알고 잘 먹을 수 있는가?	상 중 하	수시	교사 관찰평가 학생, 상호평가
	김치 만들기에 흥미를 가지고 적극적으로 참여하는가?	상 중 하	수시	교사 관찰평가 학생, 상호평가

김치 만들기 활동지

학년

반 이름:

- 모든 이름을 적어보세요.
- 알고 있는 김치종류에는 어떤 것들이 있나요?
- 오늘 이 시간에 만든 김치에 대하여 소개해 보세요.
(모양, 색깔, 맛 등)