金椿茶油工坊｜國小食農教育教案

一顆茶籽的奇妙旅行：小小榨油職人體驗營/從油茶樹到餐桌，探索臺灣茶油的秘密

一、教案基本資料

項目	內容
課程名稱	一顆茶籽的奇妙旅行
教學場域	金椿茶油工坊
適用對象	國小三至六年級
建議人數	20 人，分成 5 組
課程時間	120 分鐘
核心農產品	油茶果實、油茶籽、苦茶油
教學方式	實物觀察、場域導覽、動手體驗、料理品嚐、討論
學習成果	製油流程排序卡、風味觀察紀錄、茶油料理與學習單

二、場域特色及課程理念

金椿茶油工坊以臺灣油茶產業及植物油加工技術為特色，可結合油茶原料、製油流程、設備導覽與飲食應用，形成具體的食農教育學習歷程。實際設備開放、原料供應與體驗可行性，須於課前與工坊確認。

本課程以「一顆茶籽為什麼能變成餐桌上的食用油？」為主軸，帶領學生從植物生長、茶籽採收、選籽加工、壓榨過濾，延伸至食用油選擇與料理實作，理解農民、加工職人的技術與勞動價值，並建立適量用油、支持在地農業及珍惜食材的觀念。

三、學習目標

- 認識農業生產：能辨識油茶果實、茶籽與種仁，說明油茶植物的基本特徵。
- 理解加工技術：能依序排列從茶籽採收至榨油、過濾、裝瓶的主要工序。
- 建立飲食知識：能辨識常見植物油來源，說明適量用油及食品標示的重要性。
- 理解職人價值：能舉出至少一項製油品質管理工作及其目的。







四、120 分鐘課程流程

時間	單元	內容
0－15 分鐘	油油大猜謎	植物油及原料圖片配對
15－35 分鐘	油茶樹的秘密	油茶果實、種子與種仁觀察
35－55 分鐘	小小製油職人	去殼模擬、選籽與製程排序
55－75 分鐘	一滴油的誕生	專業製油設備導覽及流程說明
75－100 分鐘	茶油料理小廚師	香香茶油彩色飯糰 DIY
100－110 分鐘	油油比一比	油品色澤、香氣感官紀錄
110－120 分鐘	成果分享	學習單與反思問答





五、單元教學內容

一、油油大猜謎（15 分鐘）

展示苦茶油、芝麻油、葵花油及橄欖油等密封樣品，讓學生觀察顏色、配對植物原料圖片，辨識「茶油取自油茶植物種子，而非泡茶的茶葉」。




教學提問：我們每天吃的油，是從植物的哪些部位來的？

二、油茶樹的秘密（20 分鐘）

利用油茶果、果皮、乾燥種子及去殼種仁樣品，觀察形狀、觸感與構造。請學員繪出果皮、種殼、種仁的位置，說明油茶生長、採收與初步處理。非產季可用乾燥樣品與圖卡。





教學提問：採下來的果實為什麼還不能立刻變成一瓶茶油？

三、小小製油職人（20 分鐘）

小組分工進行安全去殼模擬、種子外觀判別、製油流程排序。排序建議：茶籽採收→乾燥處理→去殼選籽→物理壓榨→過濾品管→裝瓶保存。不得以疑似發霉原料實際榨製食品。








教學提問：哪些步驟會影響油品品質？

四、一滴油的誕生（20 分鐘）

由工坊人員介紹製油機具與作業流程，讓學生觀察榨油後油脂與固形物的分離，以及過濾、裝瓶、品質管理。所有運轉設備與高溫部位由專業人員操作，學生僅在安全區域觀察。



教學提問：一瓶茶油的價格，除了原料還包含哪些成本？

五、茶油料理小廚師（25 分鐘）

製作「香香茶油彩色飯糰」：每人準備熟飯約 100 公克、熟蔬菜丁約 20 公克、苦茶油約 2–3 毫升、適量海苔與調味。洗手後將米飯與少量茶油、配料拌合，使用食品級模具塑形，品嚐並說出香氣及口感。

教學提問：植物油是否可以無限制使用？為什麼需要適量？

六、油油比一比（10 分鐘）

展示不同食用油的密封樣品，進行看色澤、聞香氣、描述差異的感官紀錄。不鼓勵直接大量飲用油品；以料理中適量品嚐為主。



觀察紀錄：油品名稱／顏色／香氣描述／我的發現。

七、成果分享（10 分鐘）

學生完成學習卡，回答三道問題：苦茶油由哪個植物部位製成？製油有哪些主要步驟？為什麼應珍惜食用油並適量使用？每人分享一項學習收穫。

金椿茶油工坊｜風味觀察紀錄

1. 小小風味觀察家，觀察哪一種油？

◯茶油　◯芝麻油　　◯其他植物油

2. 你看到的顏色

◯金黃色　◯淺黃色　◯深褐色　◯其他顏色

3. 你聞到的味道

◯淡淡的植物香　◯濃郁的堅果香　◯幾乎沒有明顯香氣　　◯其他氣味

4. 我想分享的觀察：用寫的或畫的都可以