

# 農村社區食農教育教案

農業部農村發展及水土保持署

112 年農村食農教育管理計畫

填表單位	279 順福天然農場 (單位全銜名稱)			
聯絡資訊	聯絡人	陳耀南	職稱	經理
	電話	0919716469	E-mail	n716469@gmail.com

教案名稱	尋找田間的桂冠－『香甜土肉桂醬』		設計者	鄒碧鑾
學習對象	學生/一般民眾		教學時間	120 分
選用之農業作物或社區特色	台灣土肉桂		適合人數	50 人
			活動場域	279 順福天然農場
設計理念	279 順福天然農場以「友善種植及生態環境永續、健康養生、利益社會」為核心理念。期望透過體驗活動，讓參與的學員、親子、師生們親近大自然，認識農村、了解台灣土肉桂特性及功能和應用，透過五感體驗，讓大家更認識人、環境及食物的連結。讓消費者了解，選擇友善土地、實行自然有機農法的食物，才是對環境的善循環。		聯合國永續發展目標(SDGs)	SDG2.SDG3.SDG4.SDG12.SDG13
			操作地點	279 順福天然農場 體驗教室
食農教育法六大方針	<input checked="" type="checkbox"/> 支持認同在地農業 <input checked="" type="checkbox"/> 地產地消永續農業 <input checked="" type="checkbox"/> 深化飲食連結農業 <input type="checkbox"/> 珍惜食物減少浪費 <input checked="" type="checkbox"/> 培養均衡飲食觀念 <input checked="" type="checkbox"/> 傳承與創新飲食文化			
食農教育概念面向 (三面六項)	農業生產與環境	農業生產與安全	<input checked="" type="checkbox"/> 在地農業生產與特色 <input checked="" type="checkbox"/> 農業生產方法 <input type="checkbox"/> 農業相關生涯 <input type="checkbox"/> 科技於農業生產的應用與影響 <input checked="" type="checkbox"/> 農業與全球經濟	
		農業與環境	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 農業與資源永續 <input type="checkbox"/> 社會責任與倫理 <input type="checkbox"/> 全球糧食議題	
	飲食健康與消費	飲食與健康	<input checked="" type="checkbox"/> 認識食物 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食的均衡與健康 <input checked="" type="checkbox"/> 生命發展階段與營養 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食與疾病	
		飲食消費與生活型態	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食消費行為 <input type="checkbox"/> 食品衛生與食品安全 <input type="checkbox"/> 加工食品的製作與選購 <input checked="" type="checkbox"/> 地產地消 <input checked="" type="checkbox"/> 綠色消費	
飲食生活	飲食習慣	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食的重要性 <input checked="" type="checkbox"/> 愉悅的進食		

	活與文化	■分享與感恩 □進餐禮儀	
		飲食文化	■在地飲食特色 ■飲食與文化的傳承 ■全球與多元飲食文化
教學目標		<p>知識：知道在地土肉桂生長環境及土肉桂的特色</p> <p>態度：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 願意嘗試吃土肉桂葉</li> <li>2. 體諒農民栽培作物進而願意珍惜食物</li> </ol> <p>技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能夠辨別台灣土肉桂跟進口肉桂的差異</li> <li>2. 學會使用工具及加工土肉桂的注意事項</li> </ol>	
教學材料		台灣土肉桂、解說牌、數位導覽、QRC、擴音器、ppt	
<b>活動流程</b>			
時間	學習項目	活動流程及內容	準備事項
15 min	引起動機	詢問吃過台灣土肉桂及相關產品嗎？並嚐土肉桂葉。	台灣土肉桂葉、進口的肉桂棒
25 min	簡報	<p>說明 279 農場得天獨厚的地理環境，位於濁水溪流域，溪水富有豐富的礦物質及微量元素，期望傳遞「選擇友善土地、實行自然有機農法的食物，才是對環境的善循環」的理念，提供好的產品給消費者。</p> <p>農場的主要作物是「台灣土肉桂」，提供學員土肉桂葉、進口肉桂棒，分辨兩者的差異性、外觀、味道、香氣，並記錄在學習單上。</p>	電腦、投影機、PPT、台灣土肉桂葉、進口的肉桂棒、五感學習單
45 min	園區介紹	帶領學員從田埂走入園區，實地介紹讓參與者觀察田區中的土肉桂，包含如何採摘土肉桂葉、園區裡的味道、聲音、樹的質地等，藉由親近土肉桂樹，更了解土肉桂，也營造親近大自然的體驗。	解說牌、數位導覽、QRC、擴音器
50 min	手作香甜土肉桂醬	著手作服、清潔洗手、戴手套、注意衛生。操作順序： 土肉桂粉 10 克.無鹽奶油 13-15	瓶器、湯匙、肉桂粉、肉桂純露、黑糖、奶油

		克.黑糖 50-60 克，土肉桂純露 10cc 作法（單一個人做時）：先秤好無鹽奶油，隔熱水融化,加入黑糖及土肉桂粉攪拌再加土肉桂純露，攪拌均勻，完成！ 使用鍋具安全須知及後續收拾	
5 min	學習單	紀錄在 279 農場園區土肉桂的五感觀察： 看起來、聽起來、聞起來、嚐起來、摸起來如何呢？ 對於土肉桂感到最驚奇的事情有哪些呢？  願意分享經驗者贈送農場特至禮品一份。	紀錄單、禮物
<b>參考資料</b>			
農業部農業知識入口網			
<b>教學附件</b>			
台灣土肉桂、解說牌、數位導覽、QRC、擴音器、ppt 等			



