

# 110年食農教育推廣計畫亮點遴選獲獎資料

## 一般型-學校組\_新竹縣新豐鄉瑞興國民小學

### 教學規劃與教案設計成果

(一)單元課程架構表

單元名稱	節數	教學重點*
認識食物里程	3	農業生產與環境： 1. 在地食物介紹 2. 在地品牌、地產地消 3. 瑞興國小在地食材：橄欖樹
環遊世界做橄欖	5	飲食健康與消費： 1. 認識橄欖的品種、營養價值 2. 加工食品製作與選購
『橄』動客家庄	5	飲食生活與文化： 1. 客家族群飲食文化介紹 2. 動手做醃橄欖 3. 環保永生-橄欖藝術創作

\* 若該單元之教學重點涉及本計畫提供之「農業資源參考資料」，請加以註明。

(二)單元教學活動設計表

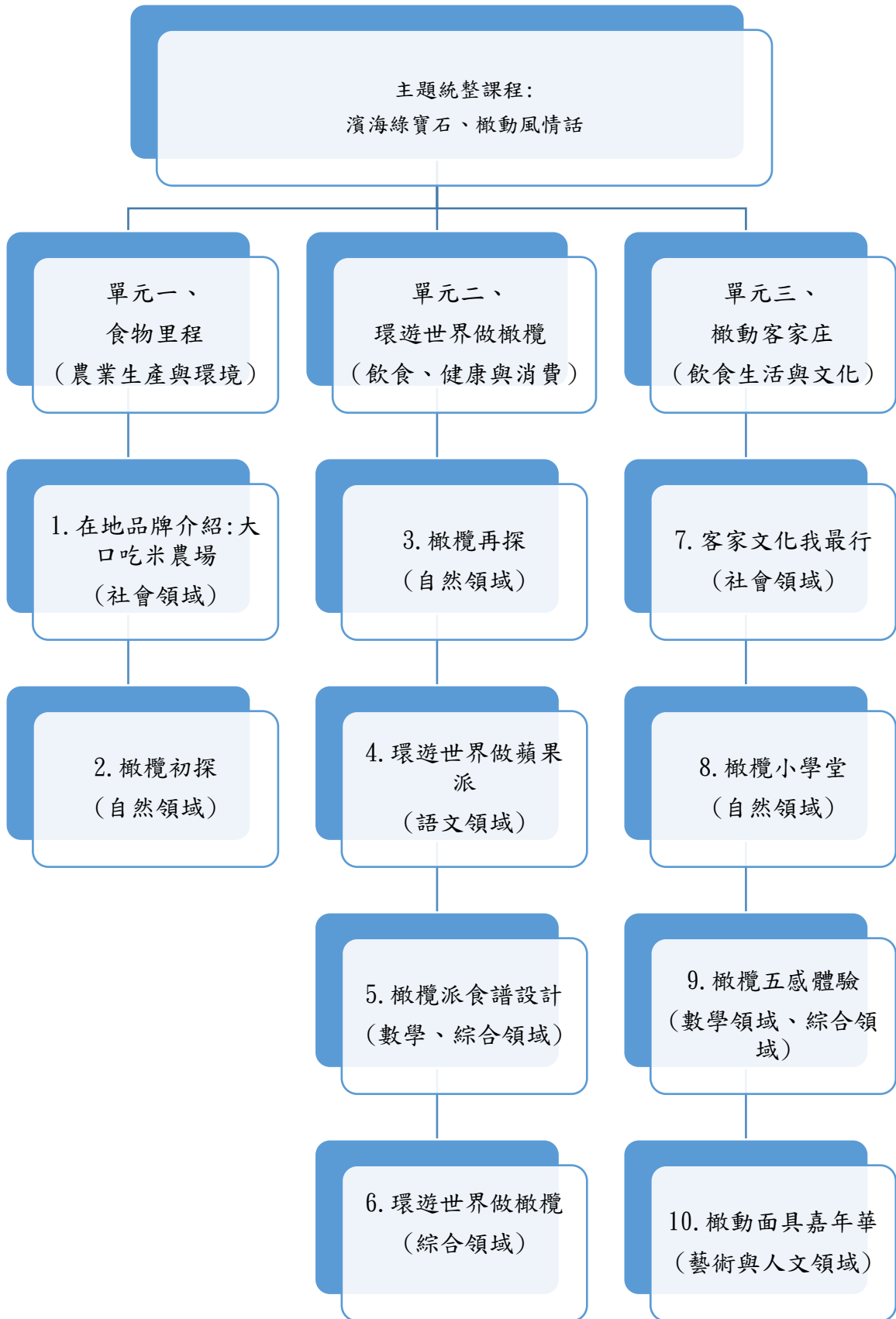
教案名稱	濱海綠寶石-『橄』動風情話	設計者	張小萍、顏偉如 邱于軒、許文通 謝秉庭
學習領域	社會、自然、藝術與人文、 綜合活動、數學領域	時間	520分鐘/13節
學習對象	中年級	人數	25人
食農教育概念面向	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 農業生產與環境</li> <li>■ 飲食、健康與消費</li> <li>■ 飲食生活與文化</li> </ul>	食農教育學習內容	A-1-3 農業相關生涯 A-2-1 農業生產與環境 B-2-1 飲食消費行為 B-2-3 加工食品的製作與選購 B-2-4 地產地消 C-1-2 分享與感恩 C-2-2 飲食與文化的傳承
主題農產品	品項：錫蘭橄欖		
單元設計理念	<p>本單元以融入本校校定課程「濱海綠寶石」課程，以學校特色之一的橄欖樹為發想以推展食農教育。</p> <p>課程以客家庄之在地文化與綠色環境開始，並從中認識在地農產及產銷班，加深學生對在地農產的認同。配合閱讀課程中接觸到的「環遊世界做蘋果派」繪本導讀引入學童的食農經驗，再由醃漬品認識與了解橄欖，最後到醃漬橄欖的親手製作。</p> <p>期許這樣的課程設計能讓本校中年級的孩子們在課程中，不只橄欖，亦能對族群、家鄉、產業、食農做多方面的學習與了解。</p>		
12年課綱	<p style="text-align: center;"><b>表現標準</b></p> <p>社 1b-Ⅱ-1 解釋社會事物與環境之間的關係。</p> <p>社 2a-Ⅱ-2 表達對居住地方社會事物與環境的關懷。</p> <p>社 2b-Ⅱ-1 體認人們對生活事物與環境有不同的感受，並加以尊重。</p>		

		<p>社 3a-II-1 透過日常觀察與省思，對社會事物與環境提出感興趣的問題。</p> <p>社 3c-II-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作。</p> <p>綜 3c-II-1 參與文化活動，體會文化與生活的關係，並認同與肯定自己的文化。</p> <p>自 po-II-1 能從日常經驗、學習活動、自然環境，進行觀察，進而能察覺問題。</p> <p>藝 1-II-3 能試探媒材特性與技法，進行創作。</p> <p>藝 3-II-1 能樂於參與各類藝術活動，探索自己的藝術興趣與能力，並展現欣賞禮儀。</p> <p>數 n-II-4 解決四則估算之日常應用問題。</p>
	<p>內容標準</p>	<p>社 Ab-II-2 自然環境會影響經濟的發展，經濟的發展也會改變自然環境。</p> <p>社 Ba-II-1 人們對社會事物的認識、感受與意見有相同之處，亦有差異性。</p> <p>綜 Cc-II-1 文化活動的參與。</p> <p>綜 Cc-II-2 文化與生活的關係與省思。</p> <p>自 INg-II-3 可利用垃圾減量、資源回收、節約能源等方法來保護環境。</p> <p>自 INg-II-1 自然環境中有許多資源。人類生存與生活需依賴自然環境中的各種資源，但自然資源都是有限的，需要珍惜使用。</p> <p>藝(視) E-II-2 媒材、技法及工具知能。</p>

		<p>藝(視) P-II-2 藝術蒐藏、生活實作、環境布置。</p> <p>數 N-3-8 解題：四則估算。具體生活情境。較大位數之估算策略。能用估算檢驗計算結果的合理性。</p>
<p><b>議題融入</b></p>	<p>閱 E10 中、高年級：能從報章雜誌及其他閱讀材中汲取與學科相關的知識。</p> <p>資 E5 使用資訊科技與他人合作產出想法與作品。</p> <p>環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。</p>	
<p><b>單元目標</b></p>	<p>1. 認識家鄉在地的農業生產與環境，介紹在地農作。</p> <p>2. 了解橄欖的品種，學習食品加工的過程與產地。</p> <p>3. 介紹瑞興橄欖並透過動手做橄欖了解家鄉的族群與文化。</p> <p>4. 動手製作環保手工藝品。</p>	<p><b>學習目標</b></p> <p>1-1 知道在地農作特色</p> <p>1-2 了解在地農民栽種植物及過程</p> <p>1-3 認識校園中的橄欖樹</p> <p>1-4 了解橄欖樹的種植過程</p> <p>2-1 認識橄欖品種與其加工品項</p> <p>2-2 從繪本中了解食物的原料與產地分布</p> <p>2-3 能設計自己的橄欖派食譜</p> <p>2-4 能利用資訊設備查詢食品原料的資訊並彙整</p> <p>2-5 能利用自備食材製作橄欖派</p> <p>3-1 認識自己的家鄉與文化</p> <p>3-2 醃漬品項認識與校園橄欖品種認識</p> <p>3-3 橄欖樹的認識</p> <p>3-4 認識怎麼醃漬橄欖並動手</p>

		醃漬橄欖 4-1 利用校園中的植物創作
學生學習條件分析	本校學生對於自身族群文化及在地特色了解的不足，而藉由生活化課程內容可使學習者加深印象，即透過豐富的五感體驗加深記憶，自己動手操作增加學習動機。	
教學前準備	<p>教師準備：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 投影片簡報(課程問題、橄欖介紹、醃漬製作流程)</li> <li>2. 學習單</li> <li>3. A4空白紙</li> <li>4. 平板電腦</li> <li>5. 校園地圖</li> <li>6. 橄欖相關介紹影片</li> <li>7. 醃製橄欖食材與派皮</li> </ol>	
教材來源(或參考資料)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.網路圖片</li> <li>2.三種橄欖的比較 <a href="https://blackwalnut.npust.edu.tw/archives/1289">https://blackwalnut.npust.edu.tw/archives/1289</a></li> <li>3.農業知識入口網 <a href="https://kmweb.coa.gov.tw/knowledge_view.php?id=2566">https://kmweb.coa.gov.tw/knowledge_view.php?id=2566</a></li> <li>4.YOUTUBE 影音-10 分鐘 “寶山橄欖”創綠金傳奇【台灣真善美】2019.10.13 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=arIABMPh1U0&amp;ab_channel=%E5%8F%B0%E7%81%A3%E7%9C%9F%E5%96%84%E7%BE%8E">https://www.youtube.com/watch?v=arIABMPh1U0&amp;ab_channel=%E5%8F%B0%E7%81%A3%E7%9C%9F%E5%96%84%E7%BE%8E</a></li> <li>5.行政院農委會食農教育教學資源平台 <a href="https://fae.coa.gov.tw/search.php">https://fae.coa.gov.tw/search.php</a></li> <li>6.自編教材</li> </ol>	

### 單元架構與時間分配



教學計畫*			
時間	學習目標	教學流程/ 教學內容	教學資源/ 教學評量
第一、二節	1-1 知道在地農作特色	在地品牌介紹-大口吃米農場 活動一： 引起動機： (1) 教師引導學生認識自己家鄉氣候特色及適合栽種的植物 教師提問：家鄉氣候特色是什麼呢？ 適合種植什麼樣的植物？ 學生能利用平板搜尋家鄉氣候與適合栽種的植物	學生能利用平板蒐集資料
15 分鐘	1-2 了解在地農民栽種植物及過程	(2) 藉由實地踏查大口吃米農場了解農產的栽種過程	
65 分鐘			

<p><b>第三節</b></p> <p><b>15 分鐘</b></p> <p>1-3 認識校園中的橄欖</p> <p>1-4 了解橄欖的用途</p> <p><b>25 分鐘</b></p>	<p>1-3 認識校園中的橄欖</p> <p>1-4 了解橄欖的用途</p>	<p><b>橄欖初探</b></p> <p>(1) 認識校園中的橄欖樹</p> <p>了解橄欖適合栽種的環境</p> <p>教師提問:橄欖適合栽種於哪種環境?</p> <p>學生利用平板蒐集資料:耐旱力強且能耐風,排水良好土厚均能生長,以含有機質之砂質壤土為最佳</p> <p>(2)種橄欖樹苗、施肥與澆水</p> <p>教師帶領學生種植橄欖樹,並了解施肥及澆水的方式</p>	<p>實地踏查校園中的橄欖樹</p>
--	--	--	--------------------



<p><b>第四節</b></p> <p>5 分鐘</p>	<p>2-1 認識橄欖品種與其加工品項</p>	<p><b>橄欖再探</b></p> <p>一、引起動機：</p> <p>教師揭示橄欖的圖片，請學生說說看這是什麼？</p> <p>(1)分享自己在哪裡看過、吃過橄欖？</p> <p>(2)分享自己所認識的橄欖(樣子、口感、製品)</p>	
<p>30 分鐘</p>		<p>二、發展活動：</p> <p>(1)介紹橄欖種類與異同</p> <p>1. 錫蘭橄欖</p> <p>2. 橄欖</p> <p>3. 油橄欖</p> <p>(2)介紹橄欖生長環境</p> <p>(3)介紹橄欖之加工製品</p>	<p>認識橄欖種類及用途</p>
<p>5 分鐘</p>		<p>三、綜合活動：</p> <p>今日課堂重點回顧與分享</p>	

<p><b>第五節</b></p>		<p><b>環遊世界做蘋果派</b></p>	<p>(註:四年級預先發下繪本閱讀)</p>
<p>5 分鐘</p>	<p>2-2 從繪本</p>	<p>藉由導入《環遊世界做蘋果派》繪本內容,讓學生認識加工食物里程。</p>	
	<p>中了解食物</p>	<p>本內容,讓學生認識加工食物里程。</p>	
	<p>的原料與產</p>	<p>教師提問繪本內容的問題,並讓孩子回顧內容。</p>	
	<p>地分布</p>	<p>子回顧內容。</p>	
<p>25 分鐘</p>		<p>(1)蘋果派用到哪些材料呢?</p>	
		<p>(2)這些材料分別來自哪裡?</p>	
		<p>請學生說說看為什麼製作蘋果派的材料會分散在各地?請孩子們說說看可能的原因。</p>	<p>口頭回答檢核</p>
		<p>三、綜合活動:</p>	
		<p>教師總結與澄清:產地可分布各國且方便取得的原因:</p>	
		<p>(1)原料有其適合生長的環境</p>	
<p>10 分鐘</p>		<p>(2)交通發達造就原料運輸方便</p>	

<p><b>第六節</b></p>		<p><b>橄欖派食譜設計</b></p>	
<p>5 分鐘</p>		<p>一、引起動機：</p> <p>回顧前一節課的內容，增強原料分布各國的概念。</p>	
<p>25 分鐘</p>	<p>2-3 能設計自己的橄欖派食譜</p> <p>2-4 能利用資訊設備查詢食品原料的資訊並彙整</p>	<p>二、發展活動：</p> <p>教師提問:若我們想要利用之前所學到的橄欖來入派可能會需要哪些材料呢？</p> <p>請小朋友小組討論並利用平板把製作橄欖派的流程與資訊找出，且在小白板上寫出材料。</p>	<p>小白板、白板筆</p>
<p>10 分鐘</p>		<p>三、綜合活動：</p> <p>請各組上台分享自己的創意橄欖派材料，並預告下一節將製作橄欖派，請各組準備食材。</p>	<p>口頭回答檢核</p>



<p>第九節</p> <p>10 分鐘</p> <p>3-1 認識自己的家鄉與文化</p> <p>20 分鐘</p>		<p><b>客家文化我最行</b></p> <p>一、引起動機：</p> <p>1. 讓學生從族群文化中了解自己是什麼族群？然後聚焦在客家文化。</p> <p>(1)問學生是否知道目前的台灣，有哪些族群？自己是什麼人？(閩、客、原住民、新住民)</p> <p>(2)問同學知道我們新竹縣什麼族群佔的比例最多呢？分布又是如何呢？</p> <p>(3)沿海是閩南族群、丘陵地是客家、山上是原住民的原因？(族群習性、先來後到)</p> <p>(4)問學生知道的客家文化有哪些？(花布、湯圓、擂茶、醃製品、菜包、客家小炒、米齊粿)</p> <p>二、發展活動：</p> <p>經過剛才的客家文化聚焦與認識，老師特別選出醃製品這個主題來一同深入認識，再帶入學校的橄欖樹也是其中一員。</p> <p>1. 現在老師有準備一些醃製類的食物，讓同學來看看（蜜餞、鹹豬肉、酸菜、酸梅、洛神花、鹹菜、蘿蔔乾、福菜、筍乾、桔醬）</p>	<p>口頭問答檢核</p>
--	--	---	---------------

<p>10 分鐘</p>	<p>3-2 醃漬品 項認識與 校園橄欖品 種認識</p>	<p>2. 我們校園中就有一種可以醃製的食物，那是什麼呢?(橄欖)。</p> <p>(1)問學生是否知道校園中的橄欖種在那兒?(操場雕像旁)</p> <p>(2) 問學生是否知道校園中的橄欖正確名稱是甚麼?閩南語、客語、日語、英語如何稱呼橄欖樹?</p> <p>三、綜合活動：</p> <p>1 運用心智圖統整建立，進行複習，透過族群的認識，讓同學了解自己是什麼族群。延伸到客家文化，知道客家飲食文化有哪些。聚焦醃製食物，客家醃製的食物有哪些。最後到校園中有的橄欖，準備延伸連結到下一階段的課程。</p>	<p>口頭回答檢核</p> <p>心智圖分享與發表</p>
<p>第十節 10 分鐘</p>		<p><b>橄欖小學堂</b></p> <p>一、引起動機：</p> <p>1. 從上一節同學已經知道校園中的橄欖樹種在那兒?接下來我們來認識一下橄欖樹的知識，再去實地拜訪校園的橄欖樹。</p> <p>2. 透過影片了解橄欖。(影片詳見附件二) 產品有哪些? 準備各種油品(花生油、葵花</p>	<p>口頭問答檢核</p> <p>影片介紹橄欖</p> <p>各項油品的體驗，藉由比較橄欖油和其他油，了解其特色。</p>

<p>20 分鐘</p>	<p>3-3 橄欖樹的認識</p>	<p>油、麻油、橄欖油等)做比較。</p> <p>3. 橄欖油從何部位產出與其食用價值。</p> <p>二、發展活動：</p> <p>觸摸體驗與操作，讓學生去觀察，更認識校園橄欖樹。</p> <p>(1) 根:是什麼根?顏色?</p> <p>(2) 莖:木本莖、顏色?觸感?腰圍?</p> <p>(3) 葉:葉脈?葉緣?對生互生?</p> <p>(4) 花:顏色?大小?花蕊?</p> <p>(5) 果實:大小?顏色?觸感?味道?</p> <p>(6) 種子:大小?顏色?數量?</p> <p>三、綜合活動：</p>	<p>校內巡查與體驗，了解校園橄欖樹數量與位置，也深入了解植物的各部位。</p> <p>口頭問答檢核</p>
<p>10 分鐘</p>	<p>3-3 橄欖樹的認識</p>	<p>1. 校園橄欖位置</p> <p>2. 橄欖的各種語言念法</p> <p>3. 橄欖的小知識</p> <p>4. 橄欖的各部位</p>	<p>口頭問答檢核</p>
<p>第十一、十二節</p> <p>10 分鐘</p>	<p>3-4 認識怎麼醃漬橄欖並動手醃漬橄欖</p>	<p><b>橄欖的五感體驗</b></p> <p>一、引起動機：</p> <p>試吃醃製橄欖，讓學生表達感受。</p> <p>介紹學生了解製作醃製橄欖的流程，再一同實際來分組製作與學習。</p> <p>1. 各階段的橄欖顏色如何?</p>	<p>口頭問答檢核</p>

60 分鐘		<p>2. 生吃和醃製後味道感覺如何?</p> <p>3. 各階段的橄欖聞起來如何?</p> <p>二、發展活動：</p> <p>1. 講解製作需要的用品</p> <p>2. 分組分工與安全守則</p> <p>3. 看影片、看圖片動手製作醃製橄欖</p> <p>醃製橄欖流程(展示製作簡報,附件四)</p> <p>三、綜合活動：</p> <p>1. 複習本堂活動的內容,做一個總結,讓同學發表印象深刻的部分。 困難的地方?好玩的地方?</p> <p>2. 醃漬橄欖成果分享與拍照紀錄。</p>	<p>影片介紹橄欖</p> <p>個人發表分享</p>
<p>第十三節</p> <p>40 分鐘</p>	<p>4-1 利用校園中的植物創作</p>	<p><b>『橄』動面具嘉年華</b></p> <p>活動一：</p> <p>植物創作-植物面具、橄欖創作等</p> <p>活動二：</p> <p>分享自己的『橄』動面具成果</p>	<p>實地撿拾校園中自然素材及橄欖元素進行創作</p>