

素養導向課程設計

課程名稱：地瓜與地方創生—從土地到餐桌的體驗之旅

一、設計理念

本教案以「地方創生」與「食農教育」為核心，將農業實踐與永續發展目標相結合，強調學生對食物來源的認識以及地方經濟與文化的理解。以體驗式學習為基礎，讓學生通過實際參與地瓜種植與窯烤體驗，了解食物生產與環境保護之間的密切關聯，從實際操作中理解食物生產的過程，並感受農業對地方發展的重要性。

本教案鏈結「SDG 2: 消除飢餓，實現糧食安全」與「SDG 12: 責任消費與生產」。學生將學習如何通過選擇當地、當季農產品來促進永續農業，並理解永續農業在全球糧食安全中的重要性。活動強調如何通過負責任的消費選擇減少對環境的負擔，學生將理解選擇本地農產品如何減少碳足跡與環境損害。

在食農教育素養與核心能力方面，教案符合國小五、六年級學生的核心素養發展目標，特別是在以下方面【農業與環境 E4】、【飲食消費與生活型態 E10】與【飲食消費與生活型態 E9】，學生透過地瓜種植，能夠理解農業活動對環境的影響，並探索如何通過友善環境的行動來保護生態。另一方面，學生通過地方創生與農業結合的討論，學習如何尊重不同地方的文化與經濟，並理解本地化經濟的重要性。

本教案設係培養學生的環境意識與公民責任感，教案案場「汪汪地瓜園」位於金山地區，具有獨特的地理與農業資源，這提供學生一個親近土地、體驗農作機會。此地的地瓜種植活動不僅是食農教育一部分，也與地方創生緊密相連，讓學生體會到農業如何結合觀光、文化等元素推動地方經濟的活絡發展。通過體驗活動，學生不僅學會如何尊重食物和環境，還能理解如何透過創生計畫推動地方長期發展。教案結合食農教育與永續發展的核心理念，並以實踐操作為主軸，達成知識與實踐相結合教育目標。

二、課程架構

領域/科目		自然	設計者	
實施年級		國小五、六年級	教學節次	共 2 節，總時數 80-100 分鐘
單元名稱		地瓜與地方創生：從土地到餐桌的體驗之旅		
設計依據				
學習重點	學習表現	● 3d-II-1：覺察生活中環境的問題，探討並執行對環境友	核心素養	● 綜-E-C3：體驗與欣賞在地文化，尊重關懷不

		善的行動。		同族群，理解並包容 文化的多元性。 ● 綜-E-C1：關懷生態環境與周遭人事物，體驗服務歷程與樂趣，理解並遵守道德規範，培養公民意識。
	學習內容	● Cd-II-1：生活中環境問題的覺察。 ● Cd-II-2：環境友善的行動與分享。		
議題融入	實質內涵	● 【農業與環境】E4. 瞭解農業對環境保護及永續發展的價值與重要性。 ● 【飲食消費與生活型態】E10. 瞭解食物從農場到餐桌的過程，辨別及選擇對環境較低傷害的農產品。 ● 【飲食消費與生活型態】E9. 辨別食物與食品的差異，選購在地、當季與安全的食材，製作簡易餐點。 ● SDG2：確保糧食安全，消除飢餓，促進永續農業 ● SDG12：促進綠色經濟，確保永續消費及生產模式		
	所融入之學習重點	1.覺察生活中的環境問題： ● 透過地瓜的種植與窯烤體驗，學生能理解農業生產對環境的影響，特別是透過永續農業實踐減少環境負擔（對應 Cd-II-1）。 ● 討論食物生產過程中的環境問題，特別是食品生產對生態系統的壓力，促使學生在日常生活中覺察並反思這些問題（對應 Cd-II-1）。 2.探討並執行對環境友善的行動： ● 學生透過實地種植和控窯活動，理解選擇本地、當季農產品的環境友善性，並能將這些概念應用於日常生活的消費選擇中（對應 3d-II-1）。 ● 參與討論與實作，學習如何在日常生活中實踐負責任的消費行為，選擇對環境影響較小的食物來源（對應 3d-II-1，Cd-II-2）。 3.分享環境友善的行動： ● 鼓勵學生將地瓜窯烤與農業體驗的學習收穫，透過創作和交流與家人、同學分享環境友善的行動，並推廣永續農業的理念（對應 Cd-II-2）。		
與其他領域/科目的連結		無		
教材來源		1.汪汪地瓜園場域資料		

	提供地瓜種植與窯烤體驗，實地學習農業與環境保護。 2.金山地方創生推動資料 介紹金山地區農業、觀光與地方經濟發展，理解地方創生與本地農產品的價值。 3.網絡資源與影片 金山漫遊、汪汪地瓜園相關介紹影片，增強學生對地瓜生長與環境影響的認識
教學設備/資源	
學習目標	
● 學生能夠覺察日常生活中的環境問題，特別是與農業和食品生產相關的議題（符合 3d-II-1，Cd-II-1）。 ● 學生能探索地瓜的種植過程及其對環境的影響，理解如何通過農業實踐促進環境保護（符合 3d-II-1）。 ● 學生能透過參與控窯活動，執行對環境友善的行動，並將這些行動應用於日常生活中，分享環保行為的經驗（符合 Cd-II-2）。 ● 學生能討論如何選擇對環境友善的本地與當季農產品，並實踐負責任的消費行為，進一步推廣這些行動（符合 Cd-II-2）。	

教學活動設計		
教學活動內容及實施方式	時間	備註
活動一、農業環境與地方創生的永續發展 【引起動機】 ● 活動目標 激發學生對地瓜生產與環境影響好奇心，並初步了解農產品與環境保護關聯。 ● 活動內容 1.展示地瓜 教師展示地瓜，讓學生近距離觀察，並提問：「這顆地瓜是如何種植出來？地瓜需要的土壤特質是什麼？與為什麼地瓜會生長在金山？」 2.問題討論 教師引導學生思考「農產品生產過程如何影響環境？」例如：農作物水土保持、農藥使	(10 分鐘)	● 評量重點 學生能否通過討論，表達他們對食物生產與環境影響的初步理解。 ● 評量方式 1.口頭提問 教師提，根據學生的回應，評估他們的環境意識。 2.觀察學生參與 記錄學生參與討論的積極性及是否提出具體想法。

用、土地的耕作方式等，並且介紹地瓜在金山地區種植環境。

3.簡介地瓜園

利用汪汪地瓜園資料，簡單介紹地瓜園的種植方法和地理條件，如「金山地瓜在當地環境下的成長優勢」，引導學生理解農業生產與自然環境的密切連結。

【發展活動】

一、地方創生的講解與討論

- 活動目標

學生通過視覺化材料了解「地方創生」概念，並討論地瓜種植與永續農業之間的關聯。

- 活動內容

播放介紹「金山地方創生」和「永續農業」的影片，影片中著重講述金山地區如何通過結合農業與觀光產業，推動地方經濟發展，並強調選擇當地農產品對於支持地方經濟的重要性。

- 重點講解

1.地方創生

教師解釋地方創生的概念，強調通過本地化產業、文化與觀光結合的方式，促進當地經濟與社區復甦，並帶動農產品銷售。

2.永續農業的價值

進一步討論如何透過農業活動，如地瓜種植，來實現對環境的友善管理，減少對環境的負擔。強調選擇本地、當季農產品的重要性，因為這能減少食物運輸過程中的碳排放，且支持當地農業的可持續發展。

(20 分鐘)

- 評量重點

學生是否能理解「地方創生」的概念及其對農業與環境影響；學生是否能討論並提出永續農業與選擇本地農產品實踐意見。

- 評量方式

1.師生討論評量

教師通過提問「為什麼選擇當地生產的農產品對環境更好？」觀察學生的回應，記錄學生是否能理解永續農業與本地化農產品選擇的環境益處。

• 師生討論 教師引導學生回答問題，如「為什麼選擇當地生產的農產品對環境更好？」以及「永續農業如何幫助我們保護自然環境？」學生通過討論，理解支持本地農業的重要性。 二、地瓜 DIY 我可以 • 活動目標 學生親自參與地瓜種植過程，體驗實際農業活動，並從中理解永續農業對環境的正面影響。 • 活動內容 1.地瓜園參觀 教師帶領學生進行地瓜園的實地參訪，由地瓜園工作人員介紹地瓜種植條件及過程。讓學生了解地瓜種植如何影響土壤、水源和生態平衡。工作人員會講解金山地瓜特殊種植技術，以及地瓜對當地環境和經濟的價值。 2.實際種植地瓜 學生分組進行地瓜種植，每位學生分配一塊小地，親自種下地瓜。在這過程中，指導學生如何正確地種植，並講解正確的農業操作對於土壤和水資源保護的益處。 教師或園區導師同時解釋，選擇本地當季食材不僅能保證食物的新鮮，還能減少長途運輸帶來的能源消耗與環境負擔，這是實踐永續農業的一種方式。 3.環境保護價值的反思 教師在種植結束後，回顧剛剛體驗，思考「這樣的農業活動如何幫助保護環境？」引導學生進一步理解農業與環境保護的關聯性。	(20 分鐘)	• 評量重點 學生是否能正確參與地瓜種植過程，並理解種植行為對環境保護的價值；學生是否能在種植過程中反思農業對環境正面影響，並能將這些反思應用於日常生活中。 • 評量方式 1.實地反思討論 (1)在地瓜種植完成後，教師提問「這樣的農業活動如何幫助保護環境？」並觀察學生的回答，評估他們是否能具體提出農業實踐對環境的積極作用。 (2) 在小組討論中，學生是否能提出有理據的觀點，辨別天然食物與加工食品，並能清楚表達對環保行動的理解。 2.學習單 (1)簡述什麼是「地方創生」並說明它與永續農業的關聯。
---	------------------	---

1.控窯介紹 教師簡介傳統土窯的操作方法，並解釋如何使用自然材料建造土窯，強調土窯環保特性。 2.實際操作 學生分組建造簡易土窯，並親手將地瓜包好後放入窯內烤製。教師在此過程中指導學生如何操作，並強調傳統烹調方式的背景和緣由。 3.討論與觀察 在等待地瓜烤熟的過程中，教師引導學生觀察食物的變化，並進一步討論「為什麼選擇本地、當季食材能夠減少環境負擔？」。 二、小組討論與反思 - 活動目標 學生能辨別天然食物與加工食品的差異，並反思如何在日常生活中選擇對環境更友善的食材。 - 活動內容 1.小組分享 每組學生分享控窯體驗感受，並討論「地瓜作為本地與當季食材，為什麼能降低環境傷害？」教師引導學生總結出對環境友善的選擇標準。 2.食物與食品的辨別 教師進一步提問「什麼是天然食物？什麼是加工食品？」並引導學生辨別兩者的差異，強調天然食物對健康和環境的益處 【統整與總結】	1.實作評量 教師在控窯過程中觀察學生的操作，評估他們是否能正確完成控窯步驟，並理解這種傳統方式的緣由。 2.討論評量： 在小組討論中，學生是否能提出有理據的觀點，辨別天然食物與加工食品，並能清楚表達對環保行動的理解。 3.同儕互評 學生之間互相評價彼此在討論中的表現，包括貢獻的見解和對食物選擇的反思。 - 評量重點 學生能否在總結階段清晰表達控窯體驗的收穫，並能反思如何在日常生活中選擇對環境友善的農產品。 - 評量方式： 1.口頭總結 學生參與教師的總結討論，根據回答，評估其是否能總結活動過程中的環保行動和食物生產過程的理解。 (25 分鐘)
---	---

一、總結討論：教師總結控窯體驗的過程，並再次強調地瓜作為本地農產品的環境價值。教師鼓勵學生在日常生活中選擇本地、當季與安全的食材。 二、作業安排：請學生回家撰寫一篇題為「我與地瓜的故事」的小報告，記錄他們在控窯活動中的體驗，並反思如何在日常生活中選擇對環境友善的食材。	(15 分鐘)	
參考資料：(若有請列出) 若有參考資料請列出。		
附錄： 列出與此示案有關之補充說明。		