

【三】教案摘要與理念

1. 教學背景說明：

本次的教學對象為金華國中集中式特教班的學生，主要透過園藝課與家政課的時間進行示範教學與操作練習。金華國中特教班教室外有一片專屬於特教班師生的「小田園」。小田園正是特教班師生的表現舞台，由特教班師生在園藝課種植了各式植物，如薄荷、艾草、九層塔、地瓜葉、番茄、蘿蔔等。日常生活中會教導陪伴學生去觀察、澆灌、修剪植物，讓各式植栽保持在最健康的狀態。而每一週的家政課更是學生最期待的課程，因為可以學習親手製作美味的餐點並認識各種料理的文化。

不論是園藝課或是家政課，我們皆重視學生「做中學」的精神。也在此次教學融入了「食農教育」的元素，期望特教班學生可以更深刻地在課程與日常生活中連結「土地到餐桌」的過程。透過老師的講解，了解在地農業生產與特色和農業生產的方法，以及注重飲食的均衡與健康，並實際參與食農體驗活動，學習各種農業活動、建立健康多元的飲食習慣與態度並豐富拓展學生對於飲食文化的認識。

2. 教學創新策略：

為了讓學生有更深刻的學習體驗，在本次的教學中，從一開始的種植薄荷到餐桌上的薄荷料理，都是帶著學生一步一步親自操作實踐。我們使用

了「**多感官教學策略**」，帶著孩子從**視覺**（觀察薄荷型態）、**觸覺**（觸摸薄荷葉片）、**嗅覺**（嗅聞薄荷的味道）、**味覺**（品嚐薄荷料理）和**動覺**（親自種植照顧薄荷植物與動手製作薄荷料理）提供多樣化的學習方式，來提升學生的學習動機及增強學習效果。

3. 教學成效評估：

本次的教學成效評估，主要是透過「**學習單**」與「**實作評量**」的方式進行。學生於學習單（一）記載薄荷的**外觀型態**、**種植薄荷的方式**並**記錄薄荷成長的進度**；學習單（二）記載**沖泡香草茶**的食材與成果；學習單（三）記載製作**薄荷炒雞**的食譜與口感描述。利用視覺圖片提示與表格整理呈現，讓學生能夠在老師的引導下完成學習單，記錄自己的學習成果。

而**實作評量**則是檢核學生從**整土、播種、澆水、採收薄荷**的過程中是否具備基礎的農業生產知能，並進行教學與提示。沖泡香草茶與製作薄荷炒雞亦是帶領學生透過實際操作確認是否達到學習目標以及評估課程的成效。

4. 教學對象

☐ 幼兒園 ☐ 國小低年級 ☐ 國小中年級 ☐ 國小高年級 ☐ 一般市民

☒ 國中生 ☐ 高中(職)生 ☐ 大專學生 ☒ 特教生 ☐ 親子團體

☐ 其他_____

5. 教案內容及實施方式

實施場域	校園	活動時間	五節課	適合人數	十二人
設計理念	<p>台北市金華國中位於台北市大安區，大安區內有著名的巷弄香草園。而在校園中，特教班也擁有一片專屬的菜圃，除種植蔬菜水果外，更種有多種香草植物。這些香草不僅具有天然防蚊的功能，也常被用作料理中的調味材料。</p> <p>然而，特教班的學生中，有不少孩子對植物感到害怕，但卻熱愛美食。為了降低孩子對植物的敏感與抗拒，我們設計了一系列以五感教育為核心的課程，特別聚焦於「薄荷」這一種香草植物。透過視覺、嗅覺、觸覺等多感官的接觸，幫助學生逐步減敏；並進一步透過實作活動，如製作香草茶與薄荷炒雞等料理，讓學生從味覺體驗中理解香草植物在飲食文化中的多元價值，進而提升他們接觸與認識香草植物的意願。</p>				
學習目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過感官教育，認識薄荷帶來的感官感受，以運用於料理及日常生活用品。 2. 體驗薄荷繁殖的不同方法(包含：水培扦插、土培扦插、壓根)，了解生態環境和農作物生長的交互影響。 3. 了解薄荷的食物特性與營養價值，學習實務選購與製備的基礎能力。 4. 能善用香草植物做料理食物的調味，增加料理的美味。 				

主題內容流程說明	時間	教學資源
<p>單元一：薄荷生長的方式</p> <p>一、 薄荷和我的連結：</p> <p>讓學生透過五感去認識薄荷的特性，並詢問學生日常生活中薄荷的應用，連結其生活經驗。</p> <p>二、 介紹雙北香草園：</p> <p>介紹位在台北市大安區大學里的「巷弄香草園」與新北市樹林區的「社區大學香草園」。</p> <p>三、 認識並觀察薄荷繁殖方式：</p> <p>介紹種子播種、壓條法、水培扦插、土培扦插。而後引導觀察每個種植方式的要點，並示範4種薄荷繁殖的方式，請學生一起練習。</p> <p>四、 薄荷繁殖實作：</p> <p>帶領學生以上述四種方式繁殖薄荷，並教導在學習單上記錄薄荷發芽或發根的時間。</p>	<p>一節課，45分鐘</p>	<p>使用自編學習單</p>
<p>單元二：薄荷香草茶</p> <p>一、 拈花惹草</p>	<p>一節課，45分鐘</p>	<p>使用自編學習單</p>

<p>認識菜圃裡的香草植物、植物味道及其功效，供學生選擇作為香草茶食材。</p> <p>二、 採集食材</p> <p>讓學生到菜圃裡尋找自己喜歡的食材，摘採下來放入碗裡。</p> <p>三、 清洗食材</p> <p>將香草時才用清水沖洗，用手輕搓洗去葉子上的灰塵，再用食用溫水沖洗葉子。</p> <p>四、 香草茶葉裝飾</p> <p>請學生運用自己選的香草及自己選擇的橙類水果在碗公裡裝飾出喜歡的圖樣，並淋上蜂蜜。</p> <p>五、 沖泡並享用</p> <p>用熱的飲用水沖泡香草與橙類食材，沖泡出美味的香草茶。可以依照學生的喜好，加入冰塊。</p>		
<p>單元三：薄荷炒雞</p> <p>一、 香草在料理中的角色</p> <p>播放香草植物入菜的影片，詢問學生香草植物在飲食中扮演的角色。</p> <p>二、 認識薄荷炒雞食材及步驟</p>	<p>三節課，135分鐘</p>	<p>使用自編學習單</p>

說明薄荷炒雞的食材及烹煮步驟。

三、 準備食材

依照食譜準備食材。

四、 烹煮薄荷炒雞

按照食譜烹煮薄荷炒雞。

五、 品嚐薄荷炒雞

品嚐美味的薄荷炒雞。

六、 填寫學習單

將品嚐完薄荷炒雞後的心得記錄在學習單中。

其他相關資料
(如活動附件等)

● 學生回饋與心得：

吳齊均

金華國中特教班【薄田勤耕，荷香滿園】系列課程

學生回饋單與心得

一、學生回饋：請閱讀並回答以下題目，1顆星為程度最低、5顆星為程度最高。

1. 上完這系列的課程，我學會用各種感官體驗（視覺、嗅覺、味覺、觸覺）去認識薄荷：★★★★★

2. 上完這系列的課程，我學會不同的薄荷種植方式（播種法、壓條法、土培法、水培法）：★★★★★

3. 上完這系列的課程，我了解薄荷在身體保健與食物製作上的功效：★★★★★

4. 上完這系列的課程，我學會採摘不同的香草植物進行香草茶的擺盤：★★★★★

5. 上完這系列的課程，我學會使用薄荷進行炒雞肉的調味：★★★★★

6. 上完這系列的課程，我學會用愉悅的心情與感恩的態度進食：★★★★★

二、心得分享：用書寫或是文字記錄對此系列課程印象深刻或喜歡的部分：

我喜歡喝薄荷香草茶
因為很香。




江語潔

金華國中特教班【薄田勤耕，荷香滿園】系列課程


學生回饋單與心得


一、學生回饋：請閱讀並回答以下題目，1顆星為程度最低、5顆星為程度最高。


1. 上完這系列的課程，我學會用各種感官體驗（視覺、嗅覺、味覺、觸覺）去認識薄荷：

2. 上完這系列的課程，我學會不同的薄荷種植方式（播種法、壓條法、土培法、水培法）：

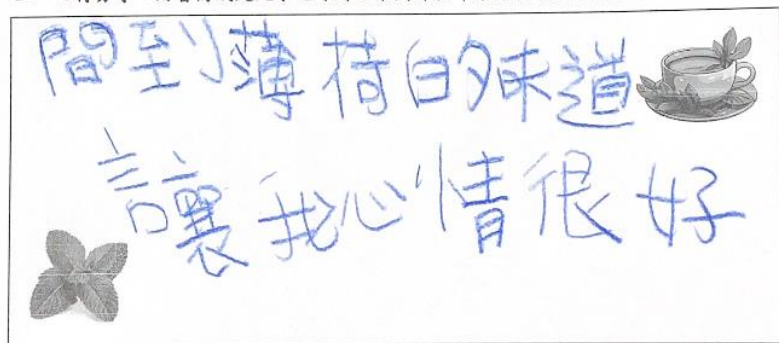
3. 上完這系列的課程，我了解薄荷在身體保健與食物製作上的功效：

4. 上完這系列的課程，我學會採摘不同的香草植物進行香草茶的擺盤：

5. 上完這系列的課程，我學會使用薄荷進行炒雞肉的調味：

6. 上完這系列的課程，我學會用愉悅的心情與感恩的態度進食：

二、心得分享：用書寫或是文字記錄對此系列課程印象深刻或喜歡的部分：



*如不敷使用請自行增加說明