

【三】教案摘要與理念

1. 教學背景說明：

隨著現代社會生活節奏加快、飲食型態快速變遷,學員們對於「食物從哪裡來」的概念愈加薄弱,對土地、生態與農業的感受力也逐漸疏離。尤其都市學童更常見對農業、生產流程與自然環境缺乏具體體驗與理解,進而產生「食物即商品」的錯誤認知。

本教案涵蓋素養導向、情境體驗與跨域整合的精神,透過實地導覽、動手操作與親子協作,讓學員在自然場域中以「做中學、玩中學」的方式親近農業與自然。課程以親子共同學習、場域真實體驗、跨感官觀察為三大核心,引導學童從「認識食物 製作食物→享用食物→感謝土地」建立完整的食農學習循環,並融合自然探索與創作活動,讓學習更具溫度、深度與意義。

2. 教學創新策略：

(一)場域導向學習

將園區轉化為教室,將植物、土地、作物轉化為教材,強調以真實生活環境進行沉浸式教學,提升學習的情境感與實用性。

(二)主題式跨領域統整

融合國語(口語表達、記錄)、自然(植物、昆蟲、生態)、社會(飲食文化)、藝術(植物染設計)等領域,強調知識的整合應用。

(三)五感探索學習

透過觀察、嗅聞、觸摸、品嚐、傾聽,引導學員從多感官參與中深入理解自然與食物的本質。






(四)合作學習

透過小組合作,增進學員之間的關係與學習互助,並激發學員主動參與與表達能力。

（五）任務導向與遊戲式探索

以「自然小偵探」、「任務卡」等活動形式，將學習融入任務遊戲中，提升探索動機與參與度，強化學習印象。

3. 教學成效評估：

面向	具體學習目標	評估指標
 知識	能正確辨識鼠麴草與其他常見香草（3種以上），說出其主要用途與特徵。	現場辨識正確率達 85%以上。
 技能	能運用五感觀察植物香氣差異，完成「香草探究任務卡」。	能以 3 個感官形容詞描述香氣與觸感。
 態度	能在採集過程遵守「不過度採、不破壞生態」原則。	教師觀察紀錄學生行為符合永續採集規範。
 實作	能參與草仔粿揉粉、包餡、塑形並完成 1 份作品。	90%以上學員能依步驟完成製作。
 反思	能以「感謝卡」表達對自然與食物的感恩。	課後收回 80%以上作品含完整反思內容。

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

延伸設計：依年齡設計兩種版本

- 低年級／親子組：著重觀察與體驗
- 高年級／成人組：增加文化探究與成分分析

5. 教案內容及實施方式

實施場域	福田園休閒農場	活動時間	4 小時	適合人數	30
設計理念	<p>生活即學習，土地即教材。本教案以園區即場域，將農村的日常生活轉化為有意義的學習歷程，讓學員從種植、耕作、品嚐到創作，全面體驗土地的豐富價值。透過草仔粿製作、自然探索及槌染手作等多元活動，培養學員的動手能力、觀察力、思辨力與創造力，實現「動手做、動腦想、動心感」的教學理念。同時，跨域整合自然科學、社會人文、美感教育與生活實踐，強化學童在真實情境中運用知識、合作解決問題的能力，推動素養導向學習。更重要的是，透過觀察、製作與回饋的過程，培養學童對土地的感恩與尊重生命的態度，養成惜食惜物的生活習慣，將愛護自然的價值深植於日常生活中。</p>				
學習目標	<p>認知面：學員將深入理解草仔粿的文化背景與製作流程，認識其食材來源及相關農業背景；同時了解園區常見作物與香草植物，並掌握其在生活中的實用價值。此外，學習基本的自然觀察方法與環境知識，包括植物構造、昆蟲生態及友善耕作等概念，並理解「地產地食」與永續飲食的核心理念。</p> <p>情意面：課程著重培養學員尊重自然、珍惜食物、感恩農民的正向價值態度，並增進對在地文化與自然資源的認同與好奇心。透過團體合作任務，促進親子及同儕間的互助與信任，在作品創作與成果分享過程中，進一步發展自我肯定及環境關懷的素養。</p>				

	<p>技能面：學員將能熟練操作草仔粿製作的各項步驟，掌握傳統食物製作技藝；具備基礎的自然觀察、記錄與分析能力，善用觀察卡、圖卡比對及五感紀錄等工具。透過植物染與槌染的實作練習，提升創造力與構圖能力，並養成整潔、衛生與安全操作的良好習慣，達成知識、態度與技能的全面提升。</p>
--	---

主題內容流程說明	時間	教學資源
<p>導入與分組說明</p> <p>學習目標：</p> <ul style="list-style-type: none"> 引起學員對農場與食農教育的興趣 說明當日活動流程與學習重點 介紹安全注意事項 進行分組，促進親子及同儕間合作精神 發放「自然小偵探任務卡」，激發探索動機 <p>活動流程：</p> <p>1. 歡迎與簡介</p> <p>由教師或帶隊人員熱情迎接親子團體，介紹福田園休閒農場特色，強調「生活即學習，土地即教材」的理念，告訴學員今天將從農場出發，認識草仔粿的故事、親手製作、探索自然與進行創意D I Y。</p> <p>2. 主題說明</p> <p>以淺顯語言講解本次課程主題：</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 草仔粿製作：了解傳統食物與食材來源 ○ 自然探索：用五感認識植物、昆蟲與土地 ○ 植物DIY創作：發揮想像力，將自然美感化為藝術作品 <p>強調活動串連起「認識食物—製作食物—享用食物—感謝土地」的完整學習循環。</p>	30分鐘	<p>1. 農場導覽路線圖（含重要植物區標示）</p> <p>2. 活動流程圖（大張海報或簡易投影片）</p> <p>3. 自然小偵探任務卡（含五感觀察項目及觀察欄位）</p> <p>4. 名牌（含組別顏色標示）</p> <p>5. 筆（每人一支）</p> <p>6. 簡易擴音設備（視人數與場地需求）</p>

<p>3. 流程介紹 透過簡單圖示說明四小時內的主要活動安排，讓學員對課程脈絡有整體認識與期待：</p> <p>導覽與分組＞自然五感探索＞草仔粿製作體驗＞品嚐分享時間＞鼠麴草DIY創作＞成果展示與心得分享＞回饋與評量</p> <p>4. 安全須知與行為守則 簡單提醒學員農場的安全事項，如不隨意觸摸植物、注意腳步安全、不浪費食材與保持環境清潔。鼓勵學員尊重農場環境及同伴。</p> <p>5. 分組說明 根據人數將學員分成4-5組，每組約6-8人，盡量安排親子混合。分發任務卡與名牌，說明小組合作的重要性及任務卡的使用方式，激勵學員扮演「自然小偵探」角色，完成觀察任務。</p>		
<p>自然探索—五感觀察體驗</p> <p>學習目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 培養學員運用五感（視覺、嗅覺、觸覺、聽覺、味覺）探索自然環境 ● 促進觀察力與細微感知的發展 ● 認識園區常見植物、香草及昆蟲，理解其生態角色與生活應用 ● 培養尊重自然的態度 <p>活動說明</p> <p>以「自然小偵探」的角色扮演帶領學員深入園區，透過五感探索法，親身感受與認識身邊的植物、昆蟲及自然聲響。學員將依據任務卡上的指引，使用觀察卡記錄發現，並藉由親子與同儕間的分享，深化對自然生態的理解。活動鼓勵孩子用心傾聽、細心觀察、用手觸摸並品嚐安全可食用的植物，將抽象的自然知識轉化為具體感受與經驗。</p> <p>活動流程</p>	<p>60分鐘</p>	<p>1. 任務卡：包含五感探索指引及簡易說明</p> <p>2. 觀察卡：欄位設計簡單，讓參與者利於記錄（如畫圖或用簡單詞語描述）</p> <p>3. 植物昆蟲圖卡：幫助學員辨識常見植物與昆蟲</p> <p>4. 放大鏡：方便</p>

<ol style="list-style-type: none"> 1. 學員分組依任務卡指引，逐項運用視覺（觀察植物形態與顏色）、嗅覺（聞香草氣味）、觸覺（感受葉片質地）、聽覺（聆聽自然聲音）、味覺（品嚐可食用香草或安全植物）等感官，完成觀察記錄。 2. 各組分享發現的特別植物或昆蟲，討論感官體驗印象，教師適時補充生態與農業知識強化管理解。 		<p>觀察細節</p> <p>5. 香草與安全可食用植物樣本：供嗅聞與品嚐</p>
<p>食農DIY—草仔粿製作體驗</p> <p>學習目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識草仔粿的傳統意涵與主要食材來源（糯米、艾草、餡料）。 ● 體驗從原料處理到成品的傳統製作流程。 ● 建立對在地農產加工品的認同與感謝，理解「從田裡到餐桌」的價值。 <p>活動內容流程說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 導入引起動機 透過圖片與實物說明草仔粿的文化背景與食材特色，引導學員思考日常小吃背後的農業來源。 2. 製作流程示範 由講師進行簡單示範，說明每個步驟：材料團揉→醒麵糰→搓成粿皮→包入餡料（蘿蔔絲）→壓模塑型→準備蒸煮。 3. 實作體驗：學員實際操作草仔粿製作流程：-操作艾草團→搓揉成圓形→包餡→用模具壓形-每位學員完成草仔粿，將作品放置在蒸籠內等待蒸煮 4. 食材辨識與感官觀察：發下食材觀察卡，讓學員觀察氣味、外型，並記錄下糯米團的觸感與餡料的顏色與味道。 5. 簡要回顧與衛生處理 學員將製作完成的草仔粿交由園方蒸煮（等候於下午時段享用），並指導清潔雙手與桌面，養成良好衛生習慣。 	60分鐘	
<p>鼠麴草介紹與DIY書籤製作</p> <p>引導開場：介紹鼠麴草</p>	30分鐘	<p>1. 鼠麴草介紹簡報或圖卡（含</p>

<ul style="list-style-type: none"> 鼠麴草簡介：「草仔粿」中的「草仔」指的就是製作粿皮時加入的香草植物，台灣多使用鼠麴草（<i>Gnaphalium affine</i>）。鼠麴草是菊科多年生草本植物，葉莖帶有細白絨毛，開黃花。春季盛長，古人認為具有祛寒、清熱、避邪功效。 文化意涵：鼠麴草象徵春天生命力，常用於節慶食品中以祈福健康與驅邪。 食用與藥用：除作為草仔粿香料，亦可入湯、煎蛋、泡茶，中醫認為有祛風除濕、清熱解毒、消腫止痛效果。 <p>鼠麴草書籤DIY流程</p> <ol style="list-style-type: none"> 採集鼠麴草：選擇健康、乾淨且花穗完整的鼠麴草，於晴天採摘，避免潮濕導致霉變。 壓製乾燥：將鼠麴草夾於吸水紙中間，平整擺放，避免重疊，置於厚重書本或壓花夾內，靜置5-7天，期間更換吸水紙保持乾燥。 設計書籤底卡：利用厚卡紙手繪或印刷喜歡的背景與文字，預留上方打孔空間。 固定鼠麴草：將乾燥的鼠麴草輕置卡紙上，用少量白膠或固體膠固定，表面覆蓋透明膠膜或使用壓膜機封膜，防止脆裂及受潮。 打孔綁繩：用打洞器在書籤上端打孔，穿入棉繩或麻繩，結好固定。 完成與保存：完成書籤可直接使用，或放入透明袋保存，亦可作為禮物贈送。 <p>活動最後延伸至家庭與社區，讓學員將學習轉化為生活行動——</p> <p>家庭任務：「重現家鄉味」：回家後與長輩討論家中曾製作過哪些節慶食物？記錄故事與照片，於班級或社群中分享，傳遞飲食記憶與文化連結。</p> <p>永續連結：介紹市售「友善耕作草仔粿」品牌，討論如何以購買在地食材支持永續農業與小農生產。</p> <p>同時串聯SDGs永續目標：</p> <ul style="list-style-type: none"> SDG 2 消除飢餓（支持小農與在地農業） 	<p>植物圖片、文化意涵、食用藥用說明)</p> <ol style="list-style-type: none"> DIY鼠麴草書籤製作材料(新鮮鼠麴草/吸水紙/厚重書本/厚卡紙（書籤底卡，可手繪或印刷）/彩色筆、印章、貼紙等裝飾素材（設計底卡用） 白膠或固體膠（固定鼠麴草用） 透明膠膜或壓膜機（封膜用，防潮防裂） 打洞器（製作書籤孔洞） 棉繩或麻繩（書籤綁繩）
--	---

- SDG 12 責任消費與生產
- SDG 15 陸域生態保育

7. 剪刀、膠帶、
棉棒（工具輔助
用）

其他相關資料



福田園休閒農場 食農教育學習單

1. 今天有最喜歡哪些活動？（可複選）

- ☐ 自然五感探索
- ☐ 草仔粿製作體驗
- ☐ 鼠麴草 DIY 書籤製作

2. 你和誰一組(你和誰一起來)？

組別：_____

組員名字：_____

3. 今天有用五感來觀察農場裡的植物和昆蟲，令你印象最深刻的是哪部份？

請用完成下面的任務吧！

你看到了什麼？（植物/昆蟲顏 色、形狀等）	你聞到了什麼氣 味？	用手摸到的觸感 是？	聽到什麼自然的 聲音？	嘗了什麼植物的 味道？
--------------------------	---------------	---------------	----------------	----------------

你發現最特別的植物或昆蟲是什麼？

你覺得用五感探索自然有什麼好玩或特別的地方？

4. 食農 DIY—草仔粿製作體驗

草仔粿是什麼？

草仔粿的皮是用一種叫「鼠麴草」的香草做的，裡面包著蘿蔔絲，這是我們今天要做的傳統小吃。

製作步驟你做了哪些？請打勾✓

- ☐ 揉麵糰
- ☐ 包餡料（蘿蔔絲）
- ☐ 用模具壓形
- ☐ 放入蒸籠蒸煮

食材觀察

請描述一下你做的草仔粿：

- 麵糰的觸感：_____
- 餡料的顏色和味道：_____
- 鼠麴草的味道是？_____

5. 活動心得與回饋

1. 今天學到的最有趣的知識是什麼？

2. 最喜歡哪個環節？

3. 會想把今天學到的東西分享給誰？

感謝你今天的用心參與，期待下次再一起來探索大自然！