

108 年

屏東縣花果天堂友善食農新教育到校輔導實施計畫



大路關國民中小學 成果報告

計畫聯絡人及單位：徐永鴻/大路關國中部

聯絡電話：08-7956844

E-mail：syh320714@gosps.ptc.edu.tw

一、 大路關國中小實施食農教育推動說明

本校於 106 學年度委託福智文教基金會辦理公辦民營國中小，透過食農教育，生態場域實踐各種教育學習歷程的課程建構，連結 4 生，落實 4 生（生命、生活、生態、生產），以陶養美好生命核心價值，奠定營造和樂幸福人生。實施理念如下：

1. 推展食農教育、有機生態教育，培養關心健康、關懷生命、關愛大地的情懷。
2. 農耕體驗，友善土地，協助社區推動有機生態產業，希望將來建構社區成為有機生態園區。
3. 有機綠色生活的飲食體驗，關愛師生健康，深耕友善土地觀念。
4. 育土、種植、有機農作概念、田間觀察、食安教育、綠色生活。
5. 充分應用社區自然資源推動生命教育、食農教育、有機生態教育、生活教育，建構學校成為社區學習中心，型塑學校成為 185 廊道的生命、生態、生活教育中心。

二、 實施策略(活動)辦理情形

1. 規劃重點：
 - a. 農業生產與環境的了解與學習。
 - b. 季節性農產品食用、保存、健康與消費
2. 透過食農課程教學，學習者經由自身與食物、飲食工作者、動植物、農業生產者、自然環境和相關行動者互動之體驗過程，學習耕食的基本生活技能，並認識在地的農業、正確的飲食生活方式和二者所形成的文化，以及農業、飲食方式與生態環境的關聯性。
3. 希望學習者能瞭解高樹鄉鳳梨的特色，以及高樹地區得天獨厚的水資源，認同在地文化，以身為高樹人為榮，並向農民學習種鳳梨，向社區媽媽學做鳳梨酥、鳳梨醬的生活知能，傳承在地的飲食文化。希望協助學生及社區居民對慣行農法與自然農法之差異與對環境造成之影響、食品添加物的認識、鳳梨酥的製作與選購能力。讓農民經由食農教育之參與，增加農場產品之行銷通路，提升其繼續生產的意願，與環境共好。



辦理活動照片與說明



解說鳳梨的生長期、品種、採收、有機及慣行差異



實際體驗如何採收鳳梨



實際體驗採收鳳梨





體驗採收鳳梨



生態農園植物解說



導覽學習課程講解



農產衍生高經濟產品



社區媽媽教作鳳梨醬、鳳梨乾、鳳梨酥





食品製作 DIY



校長到教育場勉勵同學認真學習

三、計畫省思

1. 希望從小紮根，熱愛土地，堅持響應深耕有機耕作自然農法，維護天然水資源，促進地方有機產業的發展，擴大在地農產品之消費，照顧社區、農業生產者和消費者。
2. 有機農業耕種的首要目標是使土壤生命、植物、動物和人類相互依存的生態群落保持健康，此次活動更強調以有機耕種對大地的影響，及有機農產與慣行農法栽種之間產品的獨特性與差異性。

承辦人：

主任：

校長：



附件、課程規劃:(另附教案設計及學習單)

1. 食農教育概念面項：a. 農業生產與環境 b. 飲食、健康與消費
2. 食農教育學習內容：a. 農業生產方法 b. 農業生產與環境
c. 認識食物 d. 加工食品的製作與選購
3. 主題農產品：鳳梨及其副產品
4. 學習者年齡層：國中七、八年級學生
5. 教案名稱 鳳梨小學堂

課程諮詢專家:

姓名	單位	職稱	專長領域	預計協助之工作內容
張淑貞	大仁科技大學餐旅管理系	副教授	食品營養食品衛生與安全 食物製備與管理	<input checked="" type="checkbox"/> 教材編撰 <input checked="" type="checkbox"/> 教學規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 活動/課程之進行 <input type="checkbox"/> 其他: _____
李文德	福智文教基金會屏東支苑	支苑長	環境教育	<input checked="" type="checkbox"/> 教材編撰 <input checked="" type="checkbox"/> 教學規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 活動/課程之進行 <input type="checkbox"/> 其他:
茅玉玲	福智文教基金會高雄教育處	教育課課長 兼少年股股長	食農教育	<input checked="" type="checkbox"/> 教材編撰 <input checked="" type="checkbox"/> 教學規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 活動/課程之進行
蕭景瑞	慈心有機農業發展基金會		環境教育	<input checked="" type="checkbox"/> 教材編撰 <input checked="" type="checkbox"/> 教學規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 活動/課程之進行
許哲榮	鴻旗有機休閒農場	總經理	有機農法 農耕教育	<input checked="" type="checkbox"/> 活動/課程之進行

教學大綱（草案）

教學時間	教學內容	參考資料	自製教材名稱 (表 2)
180 分鐘	<p>主題 1：農業生產與環境 內容：農業生產方法 農業生產與環境</p> <p>1-1 預計辦理場域：鴻旗有機休閒農場</p> <p>1-2 進行方式/規則、情境： 1-2-1 先由講師生態導覽五感體驗農場有機栽培的經營方式及特色。 1-2-2 下田手作栽種鳳梨苗、採收鳳梨、除草，透過實際的農事體驗，體悟生命的價值及農民的辛勞。 1-2-3 農民教室講師解說農業生產方法及農友生命故事分享，使學習者覺察農業生產對於環境及生態資源的相互影響性。能抱持環境友善態度，展現社會關懷，實踐環保行動，以善盡公民責任。 1-3 預計操作的道具：鐮刀、手套、斗笠 1-4 注意事項：多喝水、避免中暑、注意用刀安全。 1-5 效果評量方法：鳳梨小學堂，將一整天所聽、所看、所學，以趣味遊戲，有獎徵答方式，評量學習效果。</p>	<p>參考資料 1-1： 林如萍(2017、2018)。食農教育之推展策略:學校教育實施之概念架構分析。</p> <p>參考資料 1-2： 食農教育網路資源： http://hit.ly/2Uc+CnC  https://fae.coa.gov.tw/</p> <p>參考資料 1-3： 財團法人慈心有機農業發展基金會 http://toaf.org.tw/ 參考資料 1-4： 鴻旗有機休閒農場 https://www.facebook.com/HomChiOrganic.TW/</p>	

<p>180 分鐘</p>	<p>主題 2：飲食、健康與消費 內容：認識食物 加工食品的製作與選購 2-1 預計辦理場域：鴻旗有機休閒農場 2-2 進行方式/規則、情境： 2-2-1 鳳梨為主題的風味午餐，社區志工媽媽發揮巧思，將鳳梨作為食材入菜，烹調出各式各樣的鳳梨料理。 2-2-2 認識食品添加劑、製作鳳梨汽水及天然現打鳳梨汁等 2-2-3 親子鳳梨酥 DIY，從揉糰、包餡、塑型到進烤箱，讓學習者理解一塊小小的鳳梨酥，所需要的材料跟工夫，以及許多食品安全的知識，加工食品的優、缺點。進而能抱持敬天謝人的感恩心，感謝土地、食物生產者、販售者、烹調者的辛勞。 2-3 預計操作的道具：濾網、模具、烤箱、方盤等 2-4 注意事項：不要被燙傷 2-5 效果評量方法：以趣味遊戲，有獎徵答方式，評量學習效果。</p>	<p>參考資料 2-1： 行政院衛生福利部國民健康署，各生命期之營養手冊，取自 https://goo.gl/hyXoLi 參考資料 2-2： FB 食農教育：美好生活的實踐課題 參考資料 2-3： TNEa 台灣健康營養教育推廣協會 https://allaboutfood.tw 參考資料 2-4： 我的孩子不挑食@芒果社企 https://mango.care/foodtopia 參考資料 2-5： 化知識為行動的食農教育/台灣健康營養教育推廣協會 理事長 林雅恩營養師 參考資料 2-6： 好食機「食農教育」 http://edu.howsfood.com/2016/05/blog-post.html</p>	
---------------	---	--	--

表 2 自製教材設計構想及學習單表

教材名稱	高樹鳳梨小學堂		
教材形式	<input checked="" type="checkbox"/> 簡報 ppt. <input type="checkbox"/> 學生食農手札 <input type="checkbox"/> 影片 其它：_____		
規格/篇幅	簡報 ppt，影片	建議 教學時間	100 分鐘
內容描述	<p>一、教材內容的鋪陳</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹高樹及學校地理環境 2. 慣行鳳梨田 vs 有機鳳梨田 3. 鳳梨的種類 4. 鳳梨的種植 5. 如何挑選鳳梨 6. 如何輕鬆切鳳梨 7. 鳳梨一身都是寶 8. 真假鳳梨酥 9. 鳳梨食譜 <p>二、操作方式</p> <p>講師在上午教學大綱主題 1：農業生產與環境 1-2-3 透由影片慣行鳳梨田 vs 有機鳳梨田解說農業生產方法，引導學習者對比實際農事五感體驗後，深刻覺察農業生產對於環境及生態資源的相互影響性，能抱持環境友善態度，展現社會關懷，實踐環保行動，以善盡公民責任。</p> <p>在下午教學大綱主題 2：飲食、健康與消費，透由影片認識鳳梨及食品添加劑，了解飲食對個人健康的重要性，培養理想的食物選擇能力。</p> <p>三、適用情境及場域：主題 1 在學習者農事五感體驗後，主題 2 在鳳梨風味午餐後，在鴻旗有機休閒農場的農民教室播放解說，現場並放置鳳梨香精、色素及真假鳳梨酥。</p>		
參考資料	<ol style="list-style-type: none"> 1. 林如萍(2017、2018)。食農教育之推展策略:學校教育實施之概念架構分析。 2. 農委會食農教育教學資源平台 https://fae.coa.gov.tw/theme_data.php?theme=kids_edu_topics&id=51 3. 行政院農委會鳳梨主題館 http://kmweb.coa.gov.tw/subject/ct.asp?xItem=1641028&ctNode=9750&mp=32&kpi=0&hashid= 4. 安部司著，恐怖的食品添加物 		