

嘉義縣 110 學年度
食農教育課程設計
教案

綠桂茶香

教案目錄

壹、課程理念.....	2
貳、課程架構.....	2
參、教學方法.....	2
肆、評量方式.....	2
伍、教學活動.....	3
陸、教學成果.....	8
柒、教學省思.....	10

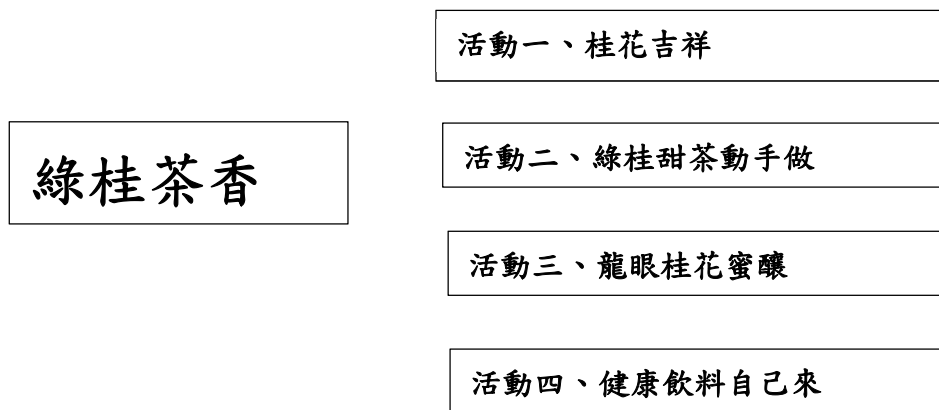
嘉義縣食農教育課程設計方案

綠桂茶香

壹、課程理念：

淡淡的花香，桂花開了，教室外走廊一整排桂花樹，總在不經意間開了整樹的桂花，每當微風吹起，空氣中瀰漫著一股甜甜的香味。藉由學校桂花樹，讓學生進一步認識自己所處的生活環境，並透過課程設計讓學生了解桂花的多元價值，而且市售飲料問題重重，既不健康又不安心，透過綠桂茶香的DIY過程，讓學生知道飲料動手做，能確保品質的安全，而且健康有保證。

貳、課程架構：教學課程結構：



參、教學方法：影片教學、口頭講述及示範教學

肆、評量方式：

- 1.口頭評量：透過教學活動中的引導，分組發表心得，藉以了解學生學習情形。
- 2.實作評量：（1）能說出桂花的種類、特徵與生長型態。

- (2) 能分工合作完成綠桂甜茶的製作。
- (3) 能與同儕合作進行龍眼桂花蜜釀。
- (4) 能幫桂花蜜找到最佳搭檔的香草。
- (5) 能完成小書統整

伍、教學活動

領域/科目	自然與生活科技/健康與教育/綜合活動	
實施年級	中年級	
主題名稱	綠桂茶香	
主題內容	<input type="checkbox"/> 農事教育、 <input type="checkbox"/> 人類與糧食生態永續、 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 綠色生產與消費、 <input type="checkbox"/> 碳足跡、 <input checked="" type="checkbox"/> 食品安全 <input checked="" type="checkbox"/> 健康飲食、 <input type="checkbox"/> 午餐禮儀、 <input checked="" type="checkbox"/> 感恩惜物、 <input type="checkbox"/> 其他 _____	
設計依據		
學習重點	學習表現	自然領域 ai-II-2 透過探討自然與物質世界的規律性，感受發現的樂趣。 ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。 綜合領域 2d-II-1 體察並感知生活中美感的普遍性與多樣性。
	學習內容	健康與教育 Ea-II-3 飲食選擇的影響因素。 自然領域 INb-II-6 常見植物的外部形態主要由根、莖、葉、花、果實及種子所組成。 綜合領域 Bd-II-1 生活美感的普遍性與多樣性。
核心素養	總綱	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與合作 B3 藝術涵養 與美感素養
	領綱	自然領域

		<p>自-E-A1 能運用五官，敏銳的觀察周遭環境，保持好奇心、想像力持續探索自然。</p> <p>自-E-C2 透過探索科學的合作學習，培養與同儕溝通表達、團隊合作及和諧相處的能力</p> <p>綜-E-B3 覺察生活美感的多樣性，培養生活環境中的美感體驗，增進生活的豐富性與創意表現。</p>
議題 融入	實質內涵	<p>環境教育： 透過學校桂花樹、綠桂茶香的實作與沖泡，讓學生了解桂花對環境綠化、生活品質與健康生活的好處。</p>
	所融入之 單元	環境的永續發展
與其他領域/科目的 連結	自然與生活科技/健康與體育/綜合活動	
教材來源	校定課程計畫	
教學設備/資源	電腦	

教學單元活動設計			
單元名稱	綠桂茶香		時間
			240 分鐘
學習 重點	學習 表現	<p>自然領域</p> <p>ai-II-2 透過探討自然與物質世界的規律性，感受發現的樂趣。</p> <p>ai-II-3 透過動手實作，享受以成品來表現自己構想的樂趣。</p> <p>綜合領域</p> <p>2d-II-1 體察並感知生活中美感的普遍性與多樣性。</p>	
	學習 內容	<p>健康與教育</p> <p>Ea-II-3 飲食選擇的影響因素。</p> <p>自然領域</p> <p>INb-II-6 常見植物的外部形態主要由根、莖、葉、花、果實及種子所組成。</p> <p>綜合領域</p> <p>Bd-II-1 生活美感的普遍性與多樣性。</p>	

學習目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過簡報教學認識桂花的種類、生長型態與特徵。 2. 透過採收桂花的過程，學習與人溝通及合作的能力。 3. 透過DIY動手做，了解桂花的功能與多元價值。 4. 透過泡茶禮儀的教導，懂得感恩並了解分享的樂趣 5. 製作小書統整學習活動
領綱核心素養	<p>自然領域</p> <p>自-E-A1 能運用五官，敏銳的觀察周遭環境，保持好奇心、想像力持續探索自然。</p> <p>自-E-C2 透過探索科學的合作學習，培養與同儕溝通表達、團隊合作及和諧相處的能力</p> <p>綜-E-B3 覺察生活美感的多樣性，培養生活環境中的美感體驗，增進生活的豐富性與創意表現。</p>
核心素養呼應說明	<p>讓學生透過多元感官去觀察桂花的樣貌，並透過綠桂茶香的DIY動手做過程，引發學生的好奇心，讓學生藉此更加了解桂花的功能與其多元價值。</p> <p>從操作沖泡及奉茶禮儀的教導與分享，進一步知道如何沖泡一壺好茶，並能懂得感恩，了解分享的樂趣。</p>
議題融入說明	<p>環境教育：</p> <p>透過學校桂花樹、綠桂茶香的活動課程介紹與實作，讓學生了解桂花對環境綠化、生活品質與健康生活的好處。</p>
教學活動內容及實施方式	
<p>【引起動機】</p> <p>一、播放【故鄉的桂花雨濃縮動畫】影片 https://www.youtube.com/watch?v=JiYEgJKwwBU</p> <p>二、教師提問：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 你們知道學校也有種桂花嗎？誰能告訴大家種在哪裡？ (學生回答) (2) 欣賞完影片，覺得桂花雨鋪滿地面像什麼？ (學生自行發表) (3) 由影片中你們知道桂花可以用來做什麼嗎？(學生自由發表：桂花糕、桂花糖、桂花釀、桂花醬、桂花酒…) 	<p>【時間】</p> <p>20分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能知道學校的桂花樹種哪裡。 2. 能說出桂花能用來做什麼？

【發展活動】

活動一、桂花-吉祥

一、製作 PPT 介紹桂花的種類、認識桂花生長型態與特徵

二、教師提問

1. 桂花品種大致可分為哪四種？（學生回答）
2. 桂花的花最大的特徵是什麼（學生回答）
3. 桂花的葉有什麼特別的地方？（學生回答）
4. 桂花在傳統習俗中常與何者做連結？（學生回答）
5. 桂花在中國文化中具有何種寓意？。（學生自由發表）

二、帶學生到教室外走廊實地進行觀察

三、分組合作採摘桂花

四、整理桂花剔除雜質

五、完成桂花吉祥學習單

活動二、綠桂甜茶動手做

一、教學準備材料：桂花前置作業

- 1 取上節課學生已剔除雜質的桂花
- 2 取一盆清水撒一勺鹽。
- 3 把鹽攪融化，把桂花倒進去。
- 4 慢慢攪動把桂花濕透，浸泡 10 分鐘，可以起到殺菌的作用。
- 5 準備一個碗，把篩網放上去，蒙上一層紗布。
- 6 把浸泡好的桂花放上去，把桂花裡的水分控出來。
- 7 把清洗好的桂花，倒出來然後攤開，再用吹風機吹乾

二、步驟操作與說明：

1. 先將冰糖放入燒乾的鍋子中，轉小火使其融化。
2. 當冰糖開始融化，將有機綠茶茶葉放入。
- 3 再將清洗吹乾的桂花灑在有機綠茶茶葉上
- 4 慢慢攪拌，將綠茶與桂花和融化的冰糖麥芽結合再一起
- 5 完成綠桂甜茶。

三、請學生準備好用具和材料。

四、由學生分組動手實作綠桂甜茶。

五、泡壺甜茶與大家分享

活動三、龍眼桂花蜜釀

一、老師播放，觀賞 youtube【製作桂花蜜】影片

<https://www.youtube.com/watch?v=wpMjEu95MSg>

二、學生分組動手實作：

- (1) 準備已清洗吹乾的桂花及龍眼蜜。
- (2) 準備一個無水無油的罐子。
- (3) 將桂花放入瓶中，一層桂花，一層龍眼蜜。

【時間】

80 分鐘

- 1.能知道桂花的品種及特徵
- 2.能知道桂花代表的寓意
- 3.能與人合作採摘桂花
- 4.能剔除桂花梗
- 5.能完成學習單

【時間】

30 分鐘

【評量重點】

1. 能正確清洗、乾燥桂花
2. 能與別人合作
3. 能動手製作綠桂甜茶
4. 會泡茶懂得與人分享

【時間】

30 分鐘

<p>(4) 一層桂花，一層龍眼蜜，讓桂花與蜂蜜充分混合。</p> <p>(5) 裝至八分滿，密封存放陰涼處，七天以後即可食用。放置一個月更好</p> <p>活動四、健康飲料自己來</p> <p>一、分組討論桂花蜜的用途及應用的料理，並試著與校內香草搭配，及說明可行性的理由。</p> <p>二、分組決定香草桂花蜜茶使用的香草</p> <p>三、至學校香草園剪取各組需要的香草，漂洗乾淨並晾乾</p> <p>四、泡香草茶</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.各組先將香草用熱水燙過，去除生水。 2.將香草放入玻璃瓶中，加水浸泡 15 分鐘 <p>五、於香草茶中倒入龍眼桂花蜜</p> <p>六、品茶大會</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 分給同學 5 張不同顏色的便利貼，讓他們寫上不同的香草桂花蜜茶。 2. 將自己認為最好喝的香草桂花蜜茶便利貼，貼在黑板上。 <p>七、票選出最多人喜歡的香草桂花蜜茶，做為學校健康的香草特色茶飲。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.薄荷、黃斑百里香、檸檬玫瑰天竺葵，獲得大家的喜愛 2.最佳人氣獎，獲選為學校健康的香草特色茶飲---薄荷龍眼桂花蜜茶 	<p>【評量重點】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>能製作龍眼桂花蜜</u> <p>【時間】</p> <p>40 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>能分組討論與說明</u> 2. <u>能知道如何剪取、清洗香草</u> 3. <u>能沖泡香草茶</u> 4. <u>票選出能作為學校特色的健康飲料</u>
<p>【綜合活動】</p> <p>一、小書製作.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.學生先分組討論並發表，在活動中學會的技能及心得 2.將 2 張圖畫紙折成繪本 8 頁書 3.將活動內容及實作過程，在 8 頁圖畫紙上畫畫、拓印，並鋪陳文字及心得。 4.裝訂，再用顏色膠帶封裝作成封面，完成桂花主題小書。 	<p>【時間】</p> <p>40 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <p>能完成主題小書</p>
<p>教學提醒</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 摘採桂花記得要整朵摘下來，因此要兩個人一起合作，才會更容易進行。 2. 實作活動所使用的桂花，需要吹乾、保持乾燥，以免發霉或是變質。 3. 龍眼桂花蜜釀製時，一層蜂蜜一層桂花，一層蜂蜜一層桂花，桂花會浮在上面不能攪拌，只能時常翻動瓶子（前一星期），讓蜜與桂花自然滲透、混合均勻，置放時間至少一周，如果置放一個月以上味道會更濃郁，不需要冷藏。 4. 製作綠桂甜茶時，一定要用小火，而且在冰糖未融化之前不能翻動，否則無法變成黏黏的麥芽，成品就無法成功。 5. 泡香草茶時記得要先用開水燙過，去除生水。

<p>參考資料</p>	<p>1. 【故鄉的桂花雨濃縮動畫】影片 https://www.youtube.com/watch?v=JiYEGJKwwBU 2.youtube【製作桂花蜜】影片 https://www.youtube.com/watch?v=wpMjEu95MSg</p>
<p>附錄</p>	

陸、教學成果 活動一

	
<p>製作簡易容器採摘桂花更方便</p>	<p>學習與人合作</p>
	
<p>花兒真香</p>	<p>大家一起來--剔除雜質</p>

.活動二、綠桂甜茶

	
<p>撒下冰糖</p>	<p>冰糖燒焦了！</p>



加入茶葉及桂花完成



我先試試看 好吃！

活動三、龍眼桂花蜜釀



一層桂花一層蜜



耐心〈一層桂花一層蜜〉



蜂蜜把桂花都黏在瓶口了



完成了！

活動四、健康飲料自己來



先沖泡一壺香草茶



我調配香蜂桂花蜜茶



我調配馬鞭桂花蜜茶



品嚐各種香草蜜茶—慎重票選

活動五、小書統整



廣告顏料—桂花小書



拓印---桂花小書



學生作品



小書封面

柒、教學省思（教學者反思）

這次教學設計的學習任務，是希望學生能覺察、利用周遭環境的資源，學習動手做料理的能力與興趣，因此從學生生活周遭環境常看到的桂花，引導到課程之中，並透過課程設計讓學生了解桂花的多元價值，讓學生進一步認識桂花，並樂於在動手實作中學習。透過「從做中學」，學生學會了摘桂花、乾燥

桂花、學會拿鏟子、學會拌炒、學會了調配桂花飲料的製作，還能與學校香草作結合，調配出具有特色的天然健康飲料。

最欣慰的是，透過課程，學生對生活周遭的觀察力與感受力更深，在活動中學生能互相合作、互相討論，而且懂得分享。對學校香草園照顧更盡心，自己動手沖泡香草飲料更有興趣。綠桂甜茶是為他們設計新春的第一壺甜茶，希望能增加他們對生活的創意與樂趣。