

教案設計總表

課程名稱	醬缸文化，食在健康		單位名稱 (教案設計者)	魯紘湘
課程時間	每次 2 節課，共計 4 節課 (每節課 50 分鐘，共 2 週)		授課教師 與助教	教師：周正倫 助教：徐詠薇
實施年級	1-6 年級		課程地點	教室 學生活動中心
課程設計動機 及理念	<p>動機： 明和醬園位於眷村文化保存聚落的外圍，雖與眷村文化無關，卻是農委會農村再生計畫建國社區主力培植的社區產業之一，之於社區扶植一級產業增值升級的思維下，協助明和醬園的傳統產業建立共學、共作、共傳承模式，是值得一試的方法。 由進入校園，倡導傳統醬缸文化，透過學習過程，體驗食農教育，是提出本計畫最重要的原因。</p> <p>理念： 1. 融合食農教育，認識並了解沒落的傳統醬缸文化復興運動。 2. 透過手作體驗，認識傳統醬油與醃漬物的安全製作法。 3. 了解沒落的醬缸傳統文化創生再續。</p> <p>特色： 1. 由食農教育認識傳統醬缸產業文化發展。 2. 了解傳統醬缸產業製作與創生發展(小醬缸玻璃屋)。 3. 透過手作體驗製作傳統醬油與醃漬物。 4. 知道如何分辨安全的醬油。</p>			
議題融入	環境教育			
課程簡介	1. 由生活記憶結合教師講授認識醬油。 2. 透過體驗過程，讓學生了解，需要大量人力且耗時的產業，是傳統醬油製作沒落的原因之一。唯一可以確保的就是食品安全。 3. 透過食安事件了解食品安全的重要性，並透過遊戲中認識食品安全標章。 4. 將已經長滿麴菌的豆子洗去麴菌入甕釀造醬油，體驗手工醬油製作過程。 5. 於生活中可應用課堂所學，辨識不安全的醬油。 6. 台灣人喜好食用醃漬物，小朋友應了解先人的智慧源起，並習得如何安全製作與食用注意事項。			
教學目標	1. 促使學生參與文化體驗後，更珍惜傳統產業存在。 2. 透過手作體驗製作傳統醬油與醃漬物，將習得知識應用於家庭中。 3. 由食農教育認識傳統醬缸產業文化發展並了解傳統醬油製作方法。 4. 了解醬油產業以甕缸藝術形態之創生發展。			
藝文領域	主要領域	<input type="checkbox"/> 電影 <input type="checkbox"/> 視覺藝術 <input type="checkbox"/> 音樂及表演藝術 <input type="checkbox"/> 工藝設計 <input checked="" type="checkbox"/> 文化資產 <input type="checkbox"/> 文學閱讀		
	次要領域	<input type="checkbox"/> 電影 <input type="checkbox"/> 視覺藝術 <input type="checkbox"/> 音樂及表演藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 工藝設計 <input type="checkbox"/> 文化資產 <input type="checkbox"/> 文學閱讀		

學生背景/人數	109 學年度曾參與文化體驗試教學生/30 人		
課程需求及注意事項	1. 使用空間：各校的視聽教室、烹飪教室、餐廳、大禮堂、活動中心等 2. 學校資源：供水方便、供電(110V)、投影設備、簡易擴音設備、黑板		
課程大綱			
週次	單元名稱	教學目標	教學重點
1	1. 認識醬油 2. 種麴 123	1. 知識：知道醬油的由來及認識傳統醬油製作種麴法 2. 技能：認識製作醬油的材料與流程及了解種麴在醬油製作過程中的操作模式與重要性 3. 態度：讓學生關心傳統文化的價值。了解加工過程中食品安全的重要性與如何保存手工醬油	1. 介紹本計畫緣起、補助單位、目的、目標 2. 認識醬油：醬油體驗 3. 醬油製造流程介紹 4. 如何辨識醬油 5. 醬油遊戲 6. 了解加工過程中食品安全 7. 醬油保存法 種麴注意事項
2	1. 安全標章與食農教育 2. 食在健康~不可不知的「醃」害防「漬」法	1. 知識：認識如何防腐與美味的醃漬物 2. 技能：醬油體驗製作與觀察及運用醬油製作醃漬物 3. 態度：如何製作出安全的醬油，如何滿足舌尖上的味蕾與健康	1. 認識食農教育、食安家族、認識麴 2. 洗麴、入甕釀造 3. 如何辨識醬油 4. 如何保存易腐敗的食物、釀造觀察學習單

➤ **課程所需經費建議表：**

費用項目	單位	數量	單價	小計	編列說明
師資鐘點費	時	4	2,000	8,000	1 週 x 2 小時 x 2 週
助教鐘點費	時	4	1,000	4,000	1 週 x 2 小時 x 2 週
課程教學費	人	30	350	10,500	學生及教師 30 人(含必用之玻璃密封罐、黑豆、食鹽、豆麴等)
記錄費	式	1	20,000	20,000	攝影含後製/拍照含文字記錄
旅運費	式	1	2,000	2,000	外縣市視距離遠近調整
雜支	式	1	2,000	2,000	碳粉、墨水匣、礦泉水、影印資料、便當及其他未列明之費用
總計				46,500	