

計畫編號：3-1	計畫名稱：台灣經典小吃--『傳統手沖豆花』科學大探索
主持人：李朝基	聯絡人：李朝基
執行單位：彰化縣螺青國民小學	
<p>計畫摘要：</p> <p>螺青國小學校本位課程設計以「農情覓藝」為主軸,109學年度獲得彰化縣課程設計評鑑-甲等、110學年度更獲得課程設計評鑑-特優的殊榮。學生從「青青農場」的種植開始,發展食育、食農課程,融入健體、視覺藝術、語文、鄉土、社區踏查,小小職人體驗...等領域課程及活動,在有系統的長期課程規畫與推展上,無論是年段教學的協同,或一至六年級縱的課程連貫與推展,都有相當不錯的整合及成效。台灣坐落學區內的「田野勤學」團隊,實行自然友善農耕,推廣國產綠色雜糧,友善栽培國產黃豆與保存經典飲食工藝文化;同時整合跨領域異業資源,投入農/食/育等整合議題與行動。期許大家一起為本土黃豆開創新局。</p> <p>本校學校本位課程結合社區內黃豆種植的科技農夫-田野勤學創辦人-陳光鏡先生〔螺青國小校友/家長,到校推展黃豆的生長與認識,黃豆食品的介紹及用途,到黃豆產品-豆漿、豆花、豆腐的DIY,原理的介紹,實際操作的學習趣。這些年學校依學生的年段課程設計,逐年融入課程教學中,這也是螺青學子的獨有特色學習課程。孩子在動手做的知識學習中,發現了,也向師長提問~「老師:多少水加多少黃豆做出來的豆漿比較好喝?」、「老師:我這樣角度沖出來的豆花有成型耶!有的同學沒成型,是沖的角度問題嗎?」透過學生生活裡的飲食以及學校食農教育的在地黃豆、手沖豆花作為題材,導入科學探究、觀察、實驗與紀錄,貼近生活好吃好玩的探索學習,應該會是很棒的科學學習體驗,此為本科學教育計畫申請目的之一。</p> <p>如果把北斗在地的黃豆相關知識,設計成鄉土性科學教材,成了我們老師教學與學生學習的新功課,透過黃豆課程的研發,我們可以從低年級的食農、食育~黃豆種植,到中年級的黃豆產品的認識、製作與發展,到高年級的利用科學方法研究黃豆產品的製作原理與透過實驗方式來製作黃豆產品,了解黃豆食品製作較佳比例與製作方法,培養孩子發現問題,懂得用學習過的科學方法來解決日常生活問題及提昇生活品質、品味。期待經由老師課程研究發展與學生科學探索實務操作,研發完成以黃豆為主題的鄉土科學教材,讓本校『農情覓藝』的校本課程因為科學教育的導入更顯豐厚內涵,此為本科學教育計畫申請目的之二。</p>	

學校教師與在地有機農耕團隊的合作,巧思融合科學教育與永續農業的背景,結合科普推廣、跨域整合、探究實作的歷程,設想進行開發一系列「大豆」相關之科普&食農手作活動,積極期盼「用食物改變世界,連結世界的美好」。因此,透過本次學校在地有機黃豆產業鄉土性科學教材之研究,將課程設計、教案、學習單等進行發展與教學實踐,成為在地永續性的科學與環境教育教材,並可推廣給其他學校進行教學運用,此為本科學教育計畫申請目的之三。