

附件一

編號：(免填寫)

學校：新竹縣尖石鄉梅花國民小學附設幼兒園

教案名稱：梅嘎蒨柿代傳承

新竹縣 109 年度幼兒園優良教案評選審查資料

梅嘎蒨柿代傳承

新竹縣尖石鄉梅花國民小學附設幼兒園

教案設計成員

徐孟婕

謝玉屏

葉惠靜

附件二

一、主題課程設計構想

「甜柿」~泰雅語叫做 kapu(卡布)，民國 81 年梅嘎滾(8 鄰)部落引進「日本甜柿」品種，經細心照料下，「碩大肥美」的外型以及皮薄汁多，每年自中秋節即開始產收，至 12 月底，為尖石鄉最後一季盛產之水果，上市以來獲得消費者好評果肉脆度猶如青蘋果，皮薄汁多，每顆甜柿 kapu 重量可達一台斤(今年已有 2 台斤)、甜度值達 18 度。尖石鄉 kapu 種植面積約 60 公頃，90%主要集中在 Mekarang 梅花村；八五山、新樂、那羅、馬胎等地亦陸續種植，雖改善部落經濟收入，然產業之營造仍為部落待努力之方向。

為推廣部落產業，自 91 年起部落有志青年，首辦「梅嘎滾人文卡布之旅」，有效成功打響部落之名及產業，深獲族人耆老認同，鄉公所明定每年 10 月舉行「梅嘎滾人文卡布(甜柿)節」以慶豐收。

kapu 產收時期是每年 10 月中旬至 12 月底，尖石鄉梅嘎滾部落盛產的黃澄澄、水噹噹的 kapu 色澤鮮美、果實碩大、肉質細緻、香脆可口，品質一等一，絕對不輸給日本，歡迎您親臨梅嘎滾部落，品嚐現地採收的鮮甜 kapu。

(一)部落裡的孩子是跟著季節過生活的

冬季有披著白紗的梅花樹、也是生薑採收的季節，春季有櫻花灑落一地粉紅還有酸酸甜甜的梅子，夏季由李子打頭陣接著是水蜜桃來接力，秋天來了-梅嘎滾的孩子都知道，不是看見飄落的楓葉在風中起舞，也不是涼爽的风稀釋所有的疲憊，而是看見梅嘎滾部落那一顆顆掛滿紅燈籠的甜柿樹，簇擁著一道道橘紅色的光彩。記憶中美好且鮮甜的滋味，似乎是在悄悄地提醒孩子們：秋天來了，卡布熟了，幸福也近了。

(二)部落踏查讓孩子更靠近卡布

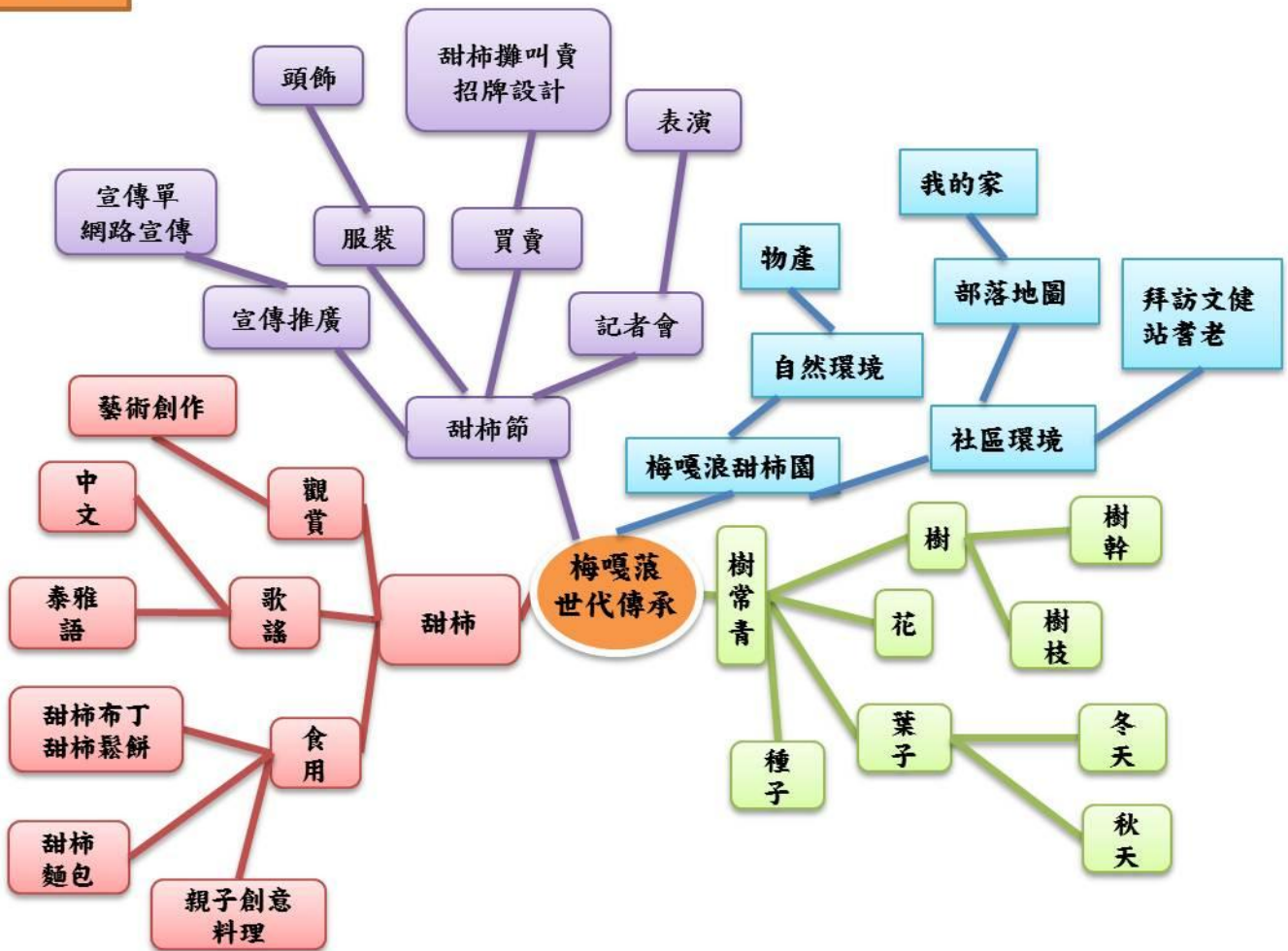
秋季的社區踏查，孩子從視覺的觀察發現到了學校旁卡布園的存在，雖然他們對卡布的認知很陌生，但是卻充滿了對「卡布 kapu」的好奇，為了想要知道卡布的名稱、生長變化…等，孩子們總是想要再去看看樹，也利用了各種方式去找尋答案，開啟了我們對「卡布 kapu」的觀察與探究，不僅讓身為在地泰雅族梅嘎滾的孩子們能更熟悉、瞭解自己部落在地物產，也從中培養他們發現問題、解決問題的能力，使孩子們能更愛自己的家鄉，讓「卡布 kapu」與我們更為親近，繼續傳承下去。

(三)用卡布傳遞愛的訊息建立自信心

班上 17 位孩子中，共有 3 戶是果農，其中一位孩子「小羽」家便是其中一戶甜柿農，小羽一出生臉上便有天使的吻痕(蝴蝶斑)-紅斑性狼瘡，所以不能曬太陽，後來因為心律不整而去動了手術裝上人工心臟節律器，導致無法做較劇烈的大肌肉活動，一直到去年在學校上課時咳血才發現她居然有罕見疾病「自發性肺鐵質沉著症」，就在往返醫院這段期間，連負責甜柿園的外公也因為癌症倒下，導致果樹無人照顧，當年度的甜柿也都滿地落果毫無收成，一連串的打擊讓家人幾乎站不起來，也讓園內老師思考是否能將卡布 kapu 帶入課程中，建立小羽的自信心…。

二、主題概念網

主題網



三、主題課程目標

- 一、由社區踏查對甜柿進行更深入的探究。
- 二、參與甜柿節推廣在地部落農產。
- 三、透過製作甜柿料理與藝術創作建立自信心。
- 四、對自己所屬的部落與耆老建立情感連結。

教學文案

主題名稱	梅嘎蒨世代傳承		
主要概念	梅嘎蒨柿代傳承-在這片富饒的梅嘎蒨土地，深藏著一顆顆經歷風吹日曬雨淋，努力所生存下來的小太陽-卡布(甜柿)，就如同梅嘎蒨的孩子一樣。經由卡布 kapu 的課程不僅讓孩子多認識自己部落的在地物產，同時也讓他們學會愛人、愛鄉、愛土地，相信這是孩子從方案中學會最重要的態度，課程讓孩子習得耆老者的智慧，醞釀自身的能力，最終達成梅嘎蒨部落柿代傳承的目標。	教學對象	3-5 歲 混齡幼兒
活動緣起	哇~今天的點心是卡布ㄟ...孩子們看到熟悉的水果不禁歡呼起來，沒錯~梅花部落的孩子最常見到的水果就是甜柿了，尤其當甜柿產季到了，走進梅花村到處都是黃澄澄的甜柿，家家戶戶餐桌也都有甜柿，今年班上也收到了好多家長自己栽種的甜柿， 霏：有這麼多甜柿卻吃不完該怎麼辦呢？ 霆：我們可以分享給部落文健站的爺爺奶奶。 於是孩子們打電話過去跟社工聯繫，得到的回應卻是文健站也收到好多愛心團體送的甜柿，已經都吃不完了， 羽：那我們可以把卡布做成點心再分享啊！ 於是開啟了孩子們製作卡布點心課程。	<p>我們帶著孩子去甜柿園進行空拍</p> 	
教學文案一 活動名稱	來!一起做卡布麵包!		
學習指標	身-中-1-2-1 覺察各種用具安全地操作技能 身-中-2-2-1 敏捷使用各種素材、工具或器材		
活動目標	1. 能夠確實了解烘焙器材的使用方法。 2. 認識各種製作麵包的材料。 3. 確實測量每種材料的份量。		
活動方式	<input checked="" type="checkbox"/> 團體 <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 學習區 <input type="checkbox"/> 個人	活動時間	兩天，每次 60 分鐘
教學歷程		教學資源	
<p>適合長者食用的點心因為是要送給部落文健站爺爺奶奶的，便請班上的樂樂先跟在文健站廚房工作的奶奶視訊，樂樂奶奶說：要軟不能太油太鹹太甜要健康的食物，所以經過班上熱烈的討論投票表決後，大家決定要分組製作三種點心-鬆餅、布丁跟麵包，而其中難度最高就是麵包了，準備好需要的烘焙器材後，大家開始研究該怎麼製作麵包。</p>	 <p>和樂樂奶奶視訊</p>	麵包機食譜書 麵包機 糖 鹽 水 奶油 酵母粉 卡布 麵粉 烘焙工具	
<p>備料過程需要用心研究小心操作由老師簡單介紹麵包機使用方法後，大家開始研究食譜備料，首先卡布必須要先切好才行，第一次大家不太會削切卡布，削皮時卡布拿不穩很容易滑掉，只能緩慢一片片削下來，切的時候果肉也大小不一；第二次孩子們決定要找廚工阿姨示範教學，再輪流練習削切卡布，才有比較熟練些。準備好麵粉、鹽、水、糖、酵母粉跟卡布後開始依據食譜分別投料進入麵包機，等待五個小時後麵包出爐。</p>	 <p>從自己練習削皮到找廚工阿姨教我們削皮</p> 		

品嚐失敗的滋味第一次跟第二次製作結果->

這是麵包還是發糕？大家切開後發現卡布果肉都不見了，麵包顏色也偏深色，輪流品嚐後分享，澄：濕濕的不像麵包比較像發糕。萱：聞起來沒有卡布味道。悅：麵包都吃不到卡布果肉。



用麵包機製作卡布麵包

教師參與引導孩子們討論要如何修正

由於孩子們第一次製作麵包遇到了無法解決的困境，也討論不出結果，教師便試著加入討論，師：要不要先看看我們做的跟食譜書哪裡不一樣呢？菱：我們自己多加入了卡布。師：那會不會是卡布的問題呢？艾：是不是因為水果太多太濕麵包就失敗了。



孩子試吃失敗的麵包

於是我們解決了第一個問題->水分太多->必須調整水量跟果汁量。但孩子們還是無法解決麵包中吃不到卡布果肉的問題…。

評量

1. 能夠正確操作烘焙工具。
2. 能說出各種製作麵包材料的名稱。
3. 能依據食譜使用電子秤量測。

教學文案二 活動名稱	麵包達人請幫忙		
學習指標	語-大-2-2-3 在團體互動情境中參與討論 語-中-1-7-3 知道各種書面訊息的功能 語-中-2-2-2 以清晰的口語表達想法		
活動目標	1. 能確實提出問題為何並針對問題進行討論。 2. 能依據專家指示進行製作。		
活動方式	<input checked="" type="checkbox"/> 團體 <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 學習區 <input type="checkbox"/> 個人	活動時間	三天，每次 60 分鐘

教學歷程

我們需要專家協助前兩次製作麵包孩子們無法克服麵包沒有卡布味道也吃不到卡布的難題，大家討論後決定要請教台灣最會做麵包的人-吳寶春先生，由班上最會寫注音的小羽來寫信，再由老師寄電子信件給他，等待三天後終於收到了回信，但來信卻表明寶春師傅人不在台灣，已將信件轉發給他的特助，孩子們很失望但也只能繼續等待消息…。



與吳寶春先生聯繫過程

孩子與寶春先生通話







吳寶春師傅本人來電又過了兩天，一早老師手機便響起，是寶春師傅特助打來的，告知寶春師傅本人想要跟孩子們通電話告訴我們如何製作麵包，孩子們興奮的跟他通電話，也得到了解決方法，原來要製作-果乾。

果乾製作過程孩子們依據寶春師傅的指示，將新鮮卡布削皮後切成大約直徑 5-7 公分，厚度 2-3 公分的塊狀，再放入氣炸鍋中，大約一面氣炸 1 個小時後再翻面氣炸，最後製成了一塊塊卡布果乾，大家試吃後覺得味道口感都可以，再把它先冷藏起來。

教學資源

- 麵包機
- 糖
- 鹽
- 水
- 奶油
- 酵母粉
- 卡布
- 麵粉
- 氣炸鍋
- 烘焙工具
- 電腦
- 紙
- 彩色筆

	 	<p>變成烤焦卡布麵包第二天果乾再加入機器中重新製作麵包，卻發現果乾都黏在麵包外層烤焦了……大家很失望但是還是決定找出改善方法。</p>		<p style="text-align: center;">評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據面對的問題提出解決策略。 2. 能確實依據指示完成果乾製作。
<p>教學文案三 活動名稱</p>	<p>給 yutas(爺爺)yaki(奶奶)的聖誕卡布麵包</p>			
<p>學習指標</p>	<p>認-中-1-3-1 以圖像或符號記錄生活物件的多項訊息 認-大-2-1-5 運用圖表整理生活環境中的數量訊息</p>			
<p>活動目標</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能參與討論並修正做法。 2. 能清楚明白製作麵包的過程。 3. 知道能利用文字數字符號紀錄麵包製作過程。 			
<p>活動方式</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>團體 <input checked="" type="checkbox"/>分組 <input type="checkbox"/>學習區 <input type="checkbox"/>個人</p>	<p>活動時間</p>	<p>三天，每次 60 分鐘</p>	
<p style="text-align: center;">教學歷程</p>			<p style="text-align: center;">教學資源</p>	
<p>果乾加入麵包機的時間雖然果乾製作成功，但為什麼加進麵包機後卻又失敗了呢？菱：是因為太早放進去才烤焦的嗎？翊：那我們慢一點再加入果乾。撒：因為果乾都在外面才會烤焦。譯：那就把果乾包在麵團裡就不會烤焦。討論決定後孩子們又開始重新製作麵包。</p> <p>卡布麵包大成功進行包裝經過不斷討論與修正實作後，終於熱騰騰香噴噴的卡布麵包出爐了，這次的麵包內終於有果乾了，而且沒有烤焦，大家小心翼翼的把它包裝起來迎接部落的重要活動-聖誕節。</p> <p>送部落文健站長者的聖誕卡布麵包</p> <p>聖誕節當天，梅花文健站的長者們都來了，孩子表演完畢後把自己親手製作的卡布麵包送給長者們，與 yutas(爺爺)yaki(奶奶)一同分享美味的麵包。</p> <p>製作麵包食譜書</p> <p>成功完成後，孩子們決定要製作一本好看又清楚的麵包食譜書，羽：要做一個很漂亮很多顏色的書。樂：有食譜書大家就能自己動手做麵包了。霏：也可以借回家跟爸媽分享喔！</p>			<p>麵包機 糖 鹽 水 奶油 酵母粉 卡布 麵粉 氣炸鍋 烘焙工具</p>	
<p style="text-align: center;">省思</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 做中學：孩子們原以為製作麵包只要投料進入麵包機即可，但歷經七次製作才發現要製作出一個美觀又好吃的麵包是不容易的，當中孩子必須不斷地討論→修正→實作→再討論→再修正→實作，最後才能做出我們理想的麵包。由於事後都要清潔與整理，孩子們也愈來愈熟悉清潔流程速度也加快了，家長也分享回家後孩子能主動幫忙收拾清潔碗筷呢！ 2. 學會愛惜食材：透過課程孩子們了解就算失敗了，但這是大家辛苦做出來的「不完美成品」，是花費食材、時間跟努力製作的，即便它很醜孩子們還是理解要抱著感恩的心來品嚐。 3. 教師與專家提共鷹架：在製作過程中，孩子不斷遇到新的問題，考驗教師介入的程度，也讓我們跟孩子一起突破困境與成長，最後感謝吳寶春先生親自來電指導教學，還親切的跟孩子們鼓勵與加油，最後完成屬於我們的梅嘎滾的卡布麵包。 			<p style="text-align: center;">評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能在討論中提出自己的想法。 2. 能確實說出製作麵包流程。 3. 能夠使用工具紀錄製作歷程。 	