

中山國小 106 年度國民中小學環境教育輔導訪視 活動成果報告表

五、課程與教學			
訪視細項	2. 運用社區與學校環境特色自編環境教育教材。		
參加對象	全校學生	活動地點	本校與社區
活動內容 與成果	運用社區與學校環境特色自編環境教育教材，並進行彈性教學。實施走讀社區課程，包括以社區生態、人文與產業為主題活動，讓閱讀跨越文本探索真實生活，進而讀人、讀世界。藉由教學活動激發學生思考問題、主動探究，歷程中經由踏查訪談、數位科技蒐集資料，再辨識擷取、分析統整成作品發表，也鼓勵學生勇於與人溝通、合作學習，以適應社會生活。更期望透過實地體驗，讓孩子親近鄉土、關心環境，培養互惠與共好的情懷。		
活動 照片			
	分組討論與思考問題	實地踏查與耆老解說	
			
	實際訪談發現珍貴故事	資訊融入專題學習	



手腦並用設計闖關遊戲



檢核學習成果融入遊戲



將探索結果與全校分享



專題學習成果發表

「走讀社區」特色課程---「黃金板栗」體驗課程之實施

目標：

1. 規劃走讀社區課程，藉此體驗活動讓學生認識家鄉特產—「黃金板栗」，並瞭解在地的故事。
2. 認識「黃金板栗」植物的特徵，以及有機栽種與友善土地的關係。
3. 透過實際參訪與體驗，讓學生理解「黃金板栗」處理和鹽炒過程，及品嚐其特有風味，以體察農民辛苦，懂得珍惜得來不易的食物。

進行方式：

1. 學校依據社區特色規劃走讀課程，配合黃金板栗採收季節，帶領師生至農民家進行「黃金板栗」之旅。
2. 將全校學生依照年級分為二梯次（一至三年級、四至六年級）輪流實施解說教學。
3. 此次體驗學習採取先「讀」後「走」的策略，課前先請學生上網閱讀有關「黃金板栗」的資料，再於實際參訪時聆聽農民解說與示範。
4. 讓學生實際操作如何剝開栗子殼與鹽炒栗子。

成果描述：

1. 學生藉由實際的體驗學習活動，從中瞭解到「黃金板栗」是家鄉的特產，而且其命名就在自己的社區裡，深感驚奇與驕傲，體驗式的發現與故事，增進了學生鄉土的認識與社區的認同感。
2. 解說「黃金板栗」植物的特徵與有機栽種，過程中採取愛護了環境的種植管理方式，讓學生瞭解友善土地的重要性，以及具有生態維護與人體健康的功能。
3. 「黃金板栗」栽種與處理過程繁複，收成也有天災與氣候的風險，學生藉由實際體驗，深刻理解農民之辛苦，更加懂得愛物惜物的道理。

實施心得：

1. 學校結合社區資源發展特色課程，透過實際體驗學習，讓知識能力更貼近學生的生活經驗，進而深入認識家鄉產業，提昇社區的認同感，以及學到友善土地的耕種方式，注重生態保護的意識。如此讓學生從在地的直接經驗出發，兼融鄉土教材與環境教育，是頗具成效的課程發展模式。

2. 學生對於實際參訪與體驗「黃金板栗」活動，感到新奇有趣，能激發學生學習動機，在現場學生都很熱烈參與學習活動，實施成效良好。

3. 將學生依照年級分組，讓解說人員可以參酌學生認知能力與背景知識，調整解說的內容與方式，可以提昇解說活動的效果。

學習者心得：

1. 星期三學校有走讀社區的活動，我們到蘇爺爺家進行「黃金板栗」體驗之旅，首先蘇爺爺帶領大家到黃金板栗樹旁，為我們介紹黃金板栗，它的外表黑黑的，身上長滿許多刺。接著蘇奶奶示範如何剝開黃金板栗，她說要把黃金板栗剝開時得穿雨鞋，並且戴手套，否則被刺到，要痛很久。把殼剝開後，接下來就要鹽炒栗子了，在炒之前，要先用剪刀把栗子剪一刀，這樣炒完後，比較好剝，炒的時候放的鹽和栗子是一比一的量，等炒到有香味時就好了，果然黃金板栗很燙，但吃起來香香軟軟的，真好吃耶！黃金板栗是我們社區的特產，它的味道香甜又營養，當伴手禮也很體面喔！謝謝學校舉辦走讀社區這個活動，讓我更了解黃金板栗的樣子和製作過程。

2. 學校為了讓我們更了解黃金板栗，所以安排我們到村子裡蘇爺爺家去參觀，解說阿姨告訴我們採收黃金板栗的時候要記得戴厚手套，如果被刺到要痛三天，等傷口腫起來，刺才拔的掉，阿姨教我們怎麼取出黃金板栗後，還要分大、小顆，接著示範怎麼炒，她告訴我們 1 公斤的黃金板栗要用 1 公斤的鹽來炒，如果要增加還是減少，就按照這樣的比例以此類推就好了，炒小顆的黃金板栗只要 12 分鐘就好了，炒時要一直翻動過一會兒就會聞到香噴噴的味道了。經過這次的活動，我才發現原來赫赫有名的黃金板栗就在學校附近啊！也瞭解黃金板栗植物的特徵，它真的很多刺很不容易剝開，不過炒起來顏色就像黃金一樣，難怪叫它「黃金板栗」！

3. 學校為了讓我們更了解社區的特產，前陣子，我們去參觀黃金板栗，參觀完黃金板栗之後，我才知道原來黃金板栗長在樹上，他的外殼有尖尖的刺，要取出黃金板栗需要一副手套和一把剪刀，因為如果不戴手套，會被刺到而且要三天後才會好，最後我們還有品嚐到鹽炒黃金板栗，炒時要用一公斤的鹽和一公斤的栗子，大約炒 12 分鐘左右就會有一股香味撲鼻而來，這個時候就可以吃了。大家吃得津津有味，謝謝蘇爺爺、蘇奶奶為我們解說黃金板栗的知識和炒的方法。

4. 九月二十三號那天，全校到社區蘇爺爺家參觀黃金板栗，從如何剝、炒黃金板栗都有詳細的示範，當要剝栗子時，一定要戴手套，因為它的外殼都是刺，剝完後就要炒了，蘇奶奶還告訴我們一公斤的栗子要用一公斤的鹽炒，炒熟後，它的肉就是金黃色的，所以大家都稱它為黃金板栗。這次的體驗活動讓我們更了解黃金板栗，經過了這一連串的课程，讓我可以更了解自己的家鄉。

「黃金板栗」體驗課程實施之成果資料

	
<p>蘇爺爺解說栗子樹的特徵與栽種過程</p>	<p>蘇奶奶示範剝開栗子殼的方法</p>
	
<p>蘇奶奶解說栗子的分類</p>	<p>蘇奶奶實際示範鹽炒黃金板栗</p>
	
<p>學生實際體驗炒栗子的過程</p>	<p>學生剝開如黃金般的栗子</p>
	
<p>學生品嚐鹽炒黃金板栗的特有風味</p>	<p>師生與黃金板栗世家合影留念</p>