

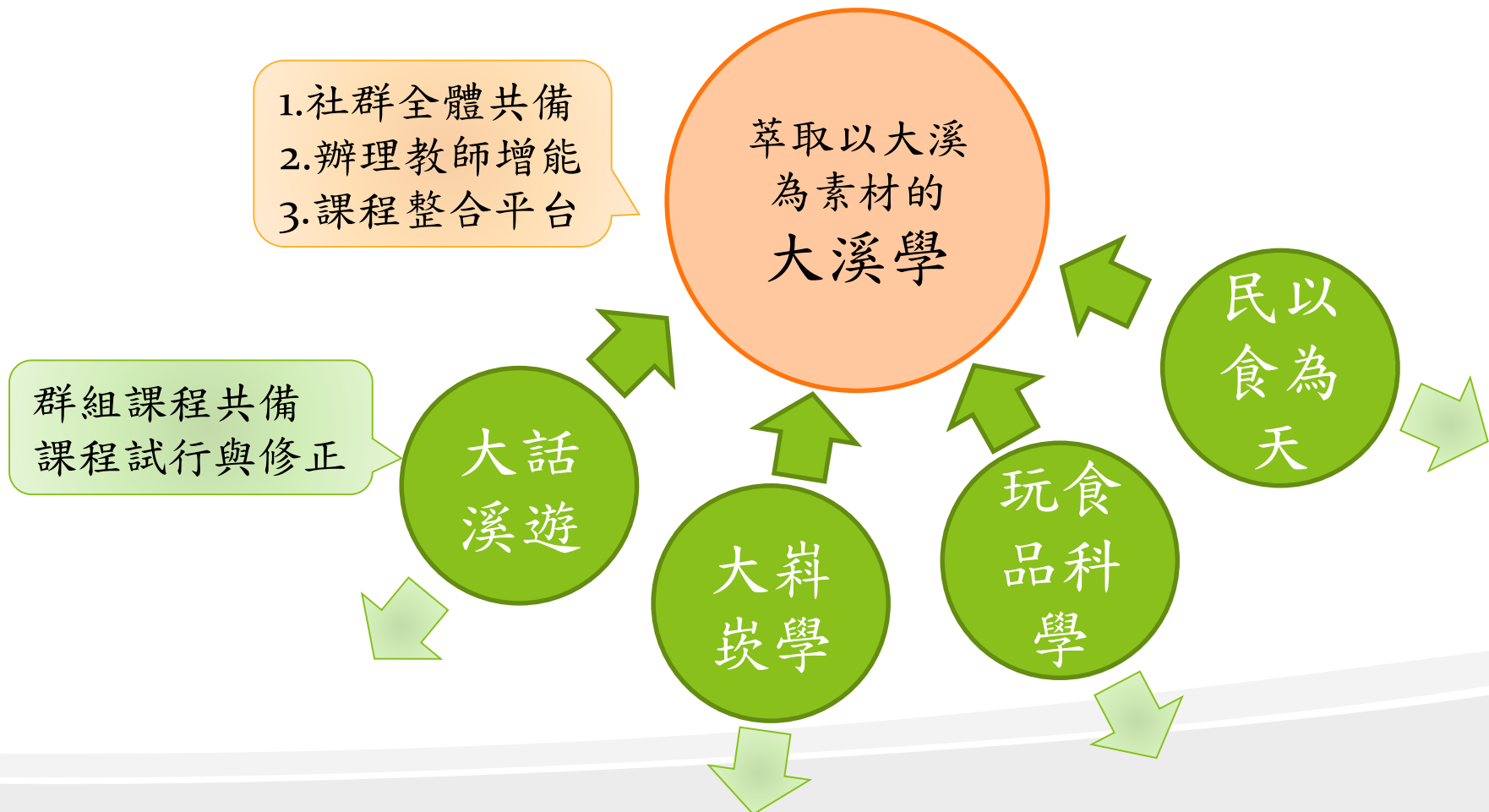
# B-2-2 在地溪引力社群 (大溪學社群)



成員名單：

廖俊瑋 (地理科) 、潘俞帆 (地理科) 、易慶和 (歷史科) 、  
洪莎嫻 (公民科) 、陳家偉 (美術科) 、廖慶添 (地理科) 、  
施可為 (公民科) 、吳淑怡 (歷史科) 、沈如雯 (公民科) 、  
楊杜煜 (歷史科) 、黃聖文 (國文科) 、陳佳琪 (化學科) 、  
林鉅逢 (化學科) 、陳必豪 (生物科) 、江筱筠 (生物科)

# 「在地溪引力(大溪學)」社群運作情形



發展大溪學進階專題課程

# 「在地溪引力(大溪學)」社群運作情形



9.13社群組成：  
社群目標與願景



12.6課程規劃工作坊：  
大溪學架構初擬



9.27課程規劃工作坊：  
大家想像的大溪學



11.8課程規劃工作坊：  
大溪學的內容發想



# 「在地溪引力(大溪學)」社群運作情形



10.25大溪老茶廠參訪



11.15豆乾工廠參訪



# 「在地溪引力(大溪學)」社群具體產出

## 大溪學課程結構

### 共同部分 6hr

1. 在地文史
2. 自然環境
3. 庶民生活

1. 在地生活
2. 在地創意
3. 在地參與

### 分主題

1. 實作
2. 實驗
3. 實察

### 共同原則


### 主題教學 12hr

### 殊途同歸

1. **認識:**了解大溪在地文化、自然環境
2. **接觸與行動:**運用多元智能發展的行動力，建立學生與在地連結
3. **反思:**對地方的認同、培養在地關懷的能力



# A-3-2 大話溪遊



歷史科：易慶和

地理科：潘俞帆

公民科：洪莎嫻

## A-3-2 大話溪遊課程內容講述

- 實施對象：高一特色課程
- 課程具體目標：
  - 1、認識大溪在地文化與聚落特色
  - 2、能歸納文獻重點並能判讀地圖
  - 3、能使用雲端硬碟、平板電腦等數位工具來呈現學習成果。
  - 4、具有拍攝、後製影片能力、提案規劃能力
  - 5、主動關懷在地的文化與發展

## A-3-2 大話溪遊課程內容講述

- 1、六大主題介紹大溪(木器、宗教陣頭、茶文化、建築牌樓、美食、觀光)
- 2、認識大溪特色文化、課堂實作加深印象(繪製心像地圖、陣頭臉譜製作、描繪建築牌樓、製作木風車)
- 3、課堂體驗在地文化(打陀螺、泡茶品茗)
- 4、利用所學及印象，拍片介紹大溪文化
- 5、另成立Facebook社團平台增加師生互動



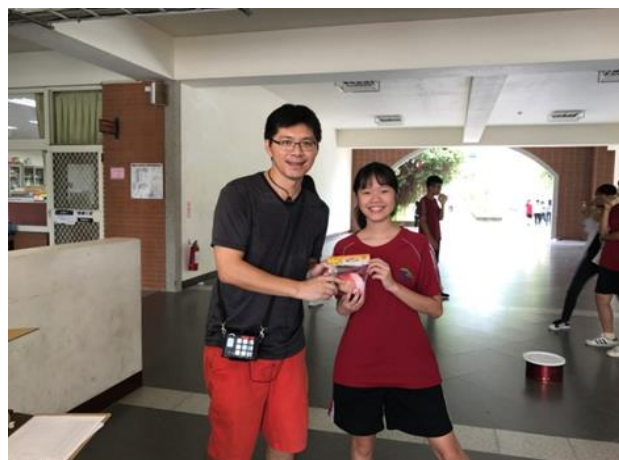


# 心像地圖





# 陀螺教學示範







# 彩繪陣頭臉譜





# 泡茶品茶







# 手作木風車





# 整體評估計劃效益與困難

- 自我檢核狀況：
  - 1、教師課程設計能力與師生資訊科技能力皆有所提升。
  - 2、課程穿插影片播放與搭配實作、體驗課程，著實提升學生興趣與參與度。
  - 3、課程認知與課後地方實察做結合，著實提升學生對大溪特色的印象。
  - 4、社團網站提升教學便利性，但預期的師生熱絡互動性卻有限。

- 面臨困難：

- 1、主題式介紹大溪故能引起學生興趣，但對於培養學生基礎大溪文化，稍嫌薄弱。
- 2、因學校離老街尚有一段距離，加上一節課時間較難以步行方式去老街實察，坐公車機動性也不強，較為不便。
- 3、體驗性課程較不易瞭解學生學習的成效
- 4、教師對影片製作之專業度不足，有待提升

# A-3-3 大溪人文地理 (大崙崁學)

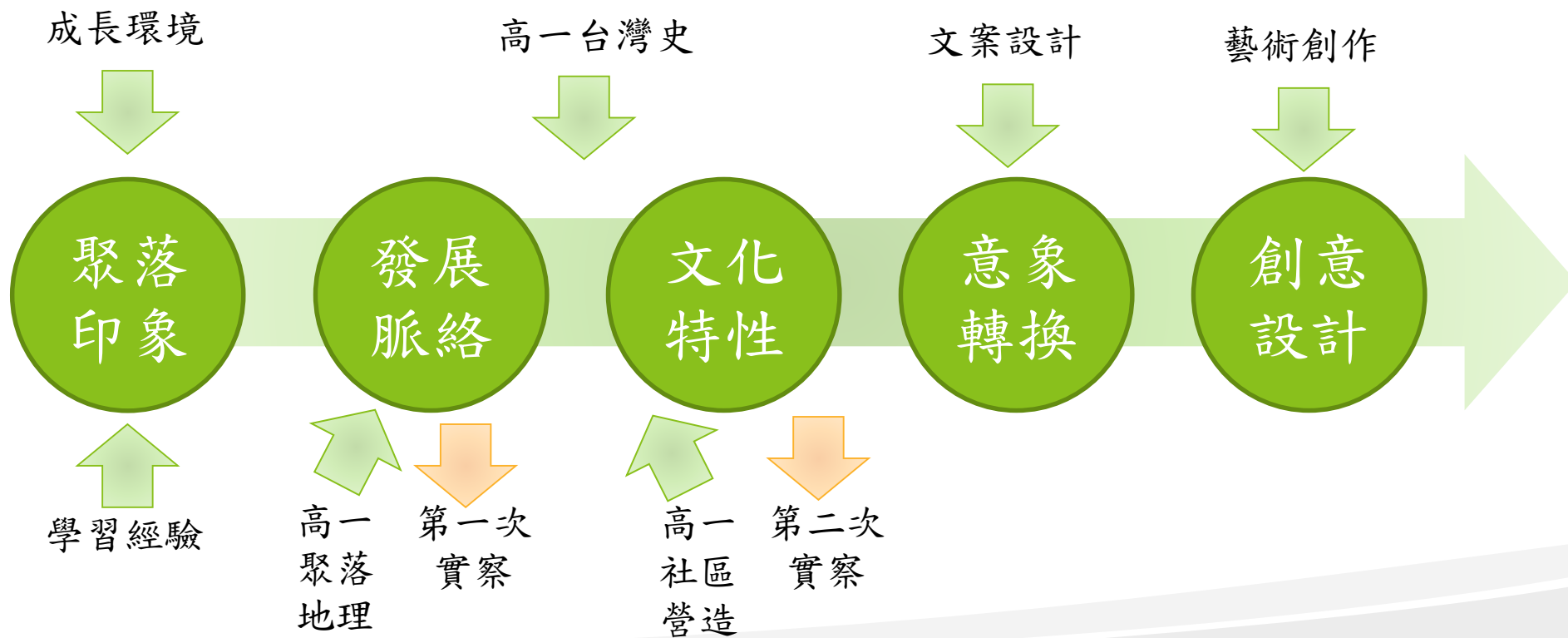


地理科：廖俊瑋、廖慶添

歷史科：楊杜煜、吳淑怡

公民科：沈如雯、施可為

# A-3-3 大溪人文地理 (大嵙崁學) 內容簡述



# A-3-3 大溪人文地理 (大嵙崁學) 運作情形與產出

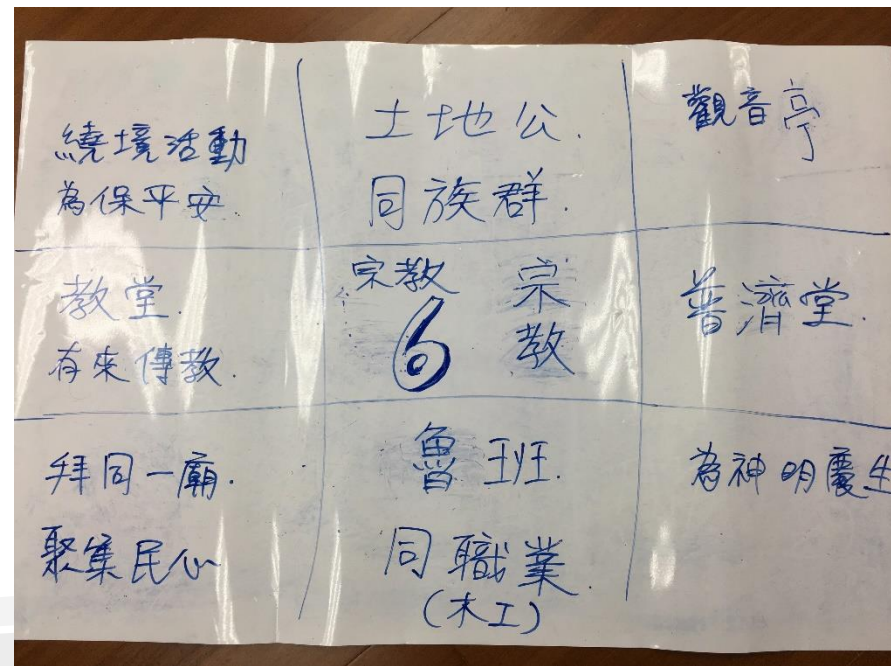
聚落  
印象

發展  
脈絡

文化  
特性

意象  
轉換

創意  
設計





# A-3-3大溪人文地理 (大嵙崁學) 運作情形與產出



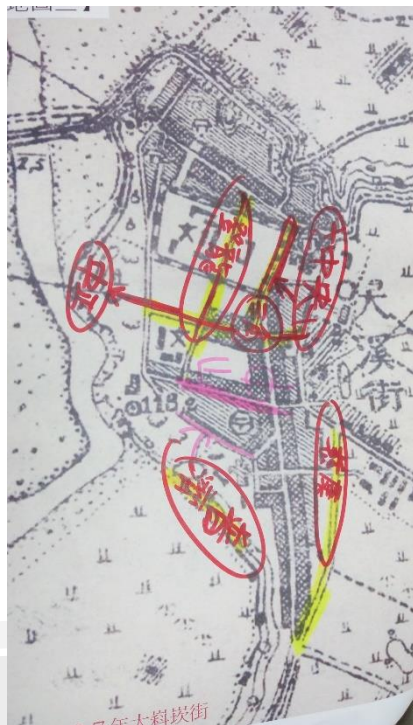
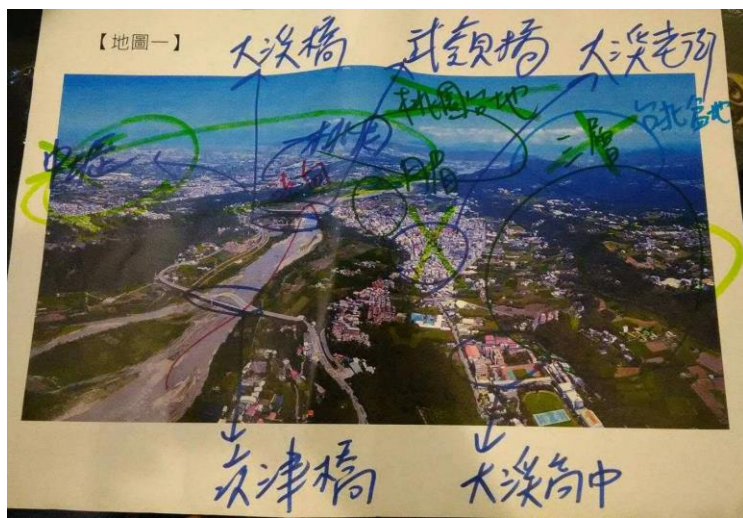
聚落  
印象

發展  
脈絡

文化  
特性

意象  
轉換

創意  
設計



# A-3-3 大溪人文地理 (大嵙崁學) 運作情形與產出

聚落  
印象

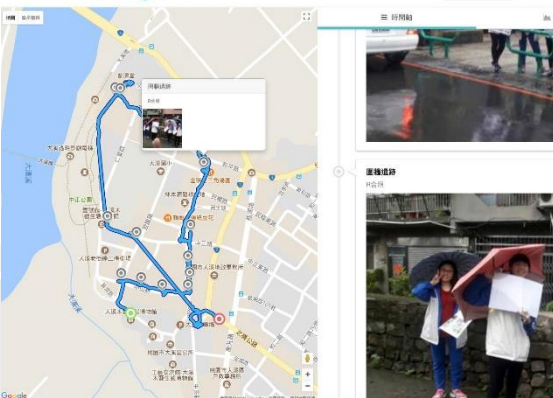
發展  
脈絡

文化  
特性

意象  
轉換

創意  
設計

## 第一次實查





# A-3-3 大溪人文地理 (大嵙崁學) 運作情形與產出

聚落  
印象

發展  
脈絡

文化  
特性

意象  
轉換

創意  
設計





# A-3-3 大溪人文地理 (大嵙崁學) 運作情形與產出

聚落  
印象

發展  
脈絡

文化  
特性

意象  
轉換

創意  
設計

## 第二次實查





# A-3-3 大溪人文地理 (大嵙崁學) 運作情形與產出

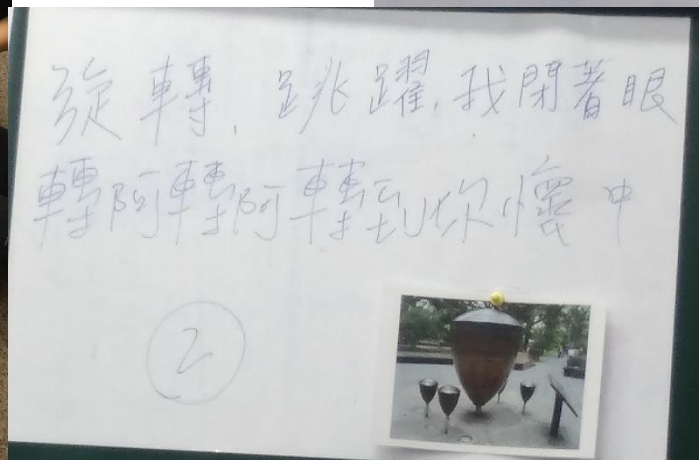
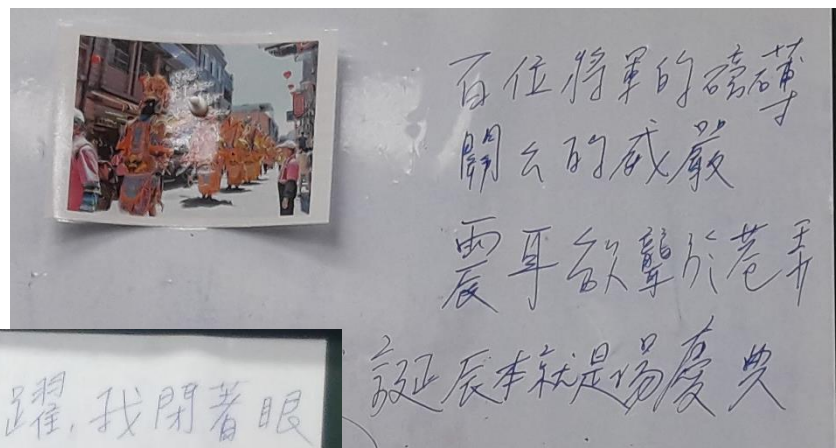
聚落  
印象

發展  
脈絡

文化  
特性

意象  
轉換

創意  
設計





# 整體評估計劃效益與困難

- 課程文史深度較高，非專長教師共備壓力大。
- 試圖融入文案設計與藝術創作等跨域元素，但目前開課教師能掌握空間有限，需邀請語文、藝術相關領域教師協同。
- 校外實察的學生安全，帶隊教師壓力大。實察時間緊湊，學習活動設計受限。

# A-3-6 手作大溪 -玩食品科學



社會科 沈如雯、廖俊瑋

生物科 陳必豪

化學科 林鉅逢、陳佳琪

# A-3-6 手作大溪：玩食品科學

## 課程內容簡述

- 實施對象：高一特色課程
- 課程具體目標：
  - 對生活議題的反思：機械種植的優缺、基改議題的探討。
  - 小組分工規劃、合作與問題解決。
  - 了解豆製品與科學之間的關係。
  - 豆製品食譜製作

# A-3-6 玩食品科學

## 課程內容簡述課程運作情形與產出



### 1. 認識大溪黃豆淵源 與利用google地圖結合大溪豆製品產業





# A-3-6 玩食品科學

## 課程內容簡述課程運作情形與產出



### 2. 農業議題討論



(1) 各組提出機械化優缺的看法



(2) 協助各組利用農糧署網頁資訊  
搜查台灣黃豆來源與基改比例



# A-3-6 玩食品科學

## 課程內容簡述課程運作情形與產出



### 3. 實作與探究學習單

組別: 4 組員(班級、座號、姓名): 10419 王奕翔, 10416 蘇冠廷, 10401 王婕語

豆花實驗

實驗日期: 2019.10.30

二、實驗流程(不可以文字列點敘述, 以圖示方式呈現)

豆腐實驗

組別: 3 組員(班級、座號、姓名): 103班 2號江品潔, 9號陳玉蓁, 10號陳志翊

實驗日期: 2017/11/20 紙本繳交日期: 2017.11.27

一、實驗照片(須包含: 成品、過程張數不限)

二、實驗流程(不可以文字列點敘述, 以圖示方式呈現)

豆漿的體積: 360  
 醋酸鈣的體積: 16  
 豆漿加熱後的溫度: 87

3. 發現杯中的豆漿漸漸凝固呈塊狀

4. 把豆腐碎倒入濾網的杯內!

5. 再力用的擠壓豆腐就完成囉!

三、變因探究: (列點, 說明整個實驗中有哪些可能改變的項目、調整方式、結果預測)

一、想改變的項目: 沖入豆漿的高度  
 想如何調整: (1) 較高  
 結果可能會變得... 可能會較快凝固  
 (2) 中  
 結果可能會變得... 不變  
 (3) 低  
 結果可能會變得... 較難凝固

二、想改變的項目: 醋保長短  
 想如何調整: (1) 較快使用  
 結果可能會變得... 成品較難吃  
 (2) 不變

# A-3-6 玩食品科學

## 課程內容簡述課程運作情形與產出



### 4. 探究學習單

1+2+3 探究  
豆腐實驗 - 條件探究

組別：一 組員(班級、座號、姓名)：1+2+3 陸世奇  
繳交日期：2017.12.04

一、實驗照片(須包含：成品、過程張數不限) 1+2+3 陸世奇

二、實驗流程與條件 (依據上周實驗，選擇欲進行的調整項目，進行不同狀況下測試，以圖示方式呈現各實驗差異項)

一、抽到的變因探究項目：重物

欲進行的調整(1)：100g → 200g

欲進行的調整(2)：100g → 250g

<圖示說明兩個調整的差異>

凝固時間較250g的長	凝固時間較200g的短
-------------	-------------

二、本次實驗各項數據：

(1) 豆漿總量：260

(2) 凝聚劑-醋酸的用量：15

(3) 豆漿溫度：80

(4) 裝入模具的豆腐花量：一杯

(5) 重物的重量：200g / 250g

(6) 壓重物的時間長短：2min / 3min

(7) 添加物-食鹽的量：x

(8) 添加物-咖啡的量：x

三、變因探究的結果：(列點，說明上述不同狀況的實驗記錄與結果，並做出總結)

欲進行的調整(1)：重物 (200g)

\*過程中最大的不同：(哪個步驟出現了不一樣的情況)  
用重物壓的時間短。

\*實驗結果：(請用圖像或文字說明)

\*結論：當此變項調整時，會使成品變得...，可能是因為其中...  
壓豆腐花時間數用1公斤重物壓的時間短

欲進行的調整(2)：重物 (250g)

\*過程中最大的不同：(哪個步驟出現了不一樣的情況)  
壓了不久成品即不用1公斤重物壓的更形堅實

\*實驗結果：(請用圖像或文字說明)

\*結論：當此變項調整時，會使成品變得...，可能是因為其中...  
其它條件相同的時候，重物的重量影響了壓的時間，若將壓的時間固定，壓的重物更堅實

第4組  
豆花實驗 - 條件探究

10401 王婕語  
10416 蘇念寧  
10419 王奕翔

2017.11.13

變因後比例改變

變因前比例不變

完成

完成

二、實驗流程 (依據上周實驗，選擇欲進行的調整項目，進行不同狀況下測試，以圖示方式呈現各實驗差異項)

變因：

(豆花粉+水+豆漿) (靜置12分鐘即完成)

三、變因探究：(列點，說明不同狀況的實驗記錄與結果，並做出總結)

1 原=水60g → 後 20.6g  
豆漿 600g → 後 200.2g  
豆花粉 12g → 後 4g  
溫度 80~90°C  
高度 30cm  
靜置 12 minute

結果：  
原本=口感→比較硬、比較反  
味道→比較淡  
泡泡→較多

變因後：口感→比較軟、水水的、  
味道→豆漿味較濃、不好吃  
泡泡→較少

總結=原本比較壓米



A-3-7 民以食為天

--從產地到餐桌

生物科 江筱筠、陳必豪



## A-3-7 民以食為天課程內容簡述

- 實施對象：高一特色課程
- 課程具體目標：
  - 了解及體驗食物從產地到餐桌的製作及傳送過程。
  - 評估食物從產地到餐桌的飲食安全。
  - 知道生物多樣性對飲食及生活的重要性。
  - 實地參訪在地農場，了解作物生產的第一現場。
  - 設計飲食產品的品牌與行銷。

# A-3-7 民以食為天課程運作情形與產出

1. 由市面上常見零食調查內含食品添加物的成分、種類、添入用途、劑量標準。

我們吃了什麼	食品添加物	調查單	類別	安全劑量(範圍)	對人體的影響
阿華田 金大愛麥芽 牛奶	乳清粉	提供乳清蛋白	糖類 糖質		
多力 多滋	抗壞血酸(維他命C)	抗氧化劑			對水性有機物有效，在水性環境下會產生長期作用
牛奶 餅	複方膨脹劑	膨脹			容易脹氣、降低食慾
卡迪那	昆布精粉	提供海藻類 料味道			破壞神經系統



## A-3-7 民以食為天課程運作情形與產出



2. 學生參與人禾基金會辦理的貢寮水梯田小旅行，並設計和禾米的品牌與行銷通路。





## A-3-7 民以食為天課程運作情形與產出

2. 學生參與人禾基金會辦理的貢寮水梯田小旅行，並設計和禾米的品牌與行銷通路。





## A-3-7 民以食為天課程運作情形與產出

3. 由實際參與農事耕作，  
由育苗至收成，製成作物  
生長日記，並將作物烹飪  
分享共食。





# A-3-7 民以食為天課程運作情形與產出



3. 由實際參與農事耕作，由育苗至收成，製成作物生長日記，並將作物烹飪分享共食。





# A-3-7 民以食為天課程運作情形與產出



4. 參訪大溪在地桃園青農農場，撿拾雞蛋、採集農作  
手作農產品加工。







## 課程的未來展望

- 動手玩食品科學與民以食為天皆以在地農業、產業作為課程出發。
- 107學年度，將整併至大溪學的課程當中，實行為校定必修課程的一部分。