

第一課 耕種的足跡

教學目標	<ul style="list-style-type: none"> 觀察日常的食品，發掘耕種和生活的連結 思考身體與食物及氣候、水土的關係
教學時間	60分鐘／節
配合學科	科學教育、社會及人文教育學習、價值觀教育
對象	中一至中四
場地安排	課室
課題教材/ 教具	教學簡報、工作紙、零食、農作物卡、「作物收成期」圖

教學流程

時間	體驗流程	重點內容	教材/教具
15分鐘	<p>1. 零食密語</p> <ul style="list-style-type: none"> 透過認識常食用的零食，連結常用食物和農作物。 活動流程： <ul style="list-style-type: none"> 學生分作5組進行競賽，限時5分鐘，在工作紙上列舉不同的零食及其主要食材，例如：薯片的主要成分是薯仔 邀請列舉得最多零食的組別分享 邀請每組分享未被提及的一種零食 取出真實的零食（如焦糖粟米條、爆谷、薯格、即食麵、薯片、朱古力空心餅），邀請同學挑選及朗讀耕種所得的成份 	i) 從零食的原材料認識常食用的農作物。	教學簡報、工作紙 零食X6
15分鐘	<p>2. 食材的出生地</p> <ul style="list-style-type: none"> 學習分辨本地及外地農作物，讓學生認識本地農業及作物。 活動流程： <ul style="list-style-type: none"> 按1.零食密語的分組，每組派發40張農作物卡 40張農作物卡中，有30張為本地農夫常種的作物，其餘10張為主要依賴外地入口的作物 請同學按農作物的生產地，把農作物卡分為①本地常種作物；②外地入口作物兩類 	<p>i) 認識常食用農作物的出產地。</p> <p>ii) 介紹本地農作物的種類。</p>	教學簡報、農作物卡

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 邀請每組分享5個本地農作物、分類概念或原則 ○ 老師列出外地入口的作物，其餘便是本地常見的作物 ● 認識香港可耕種的農作物種類。 ● 根據漁農自然護理署數字，2020年的本地農產品只供應全港所需蔬菜的1.6%。 		
25分鐘	<p>3. 食材的季節</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識本地農作物與季節的關係。 ● 引導問題： <ul style="list-style-type: none"> ○ 有沒有蔬果只有夏天或冬天才會食？ ○ 有什麼菜是全年也會食？ ● 活動流程： <ul style="list-style-type: none"> ○ 按1.零食密語的分組，每組派發「作物收成期」圖一張。 ○ 請同學把2.食材的生產地的本地常種的農作物卡，按收成的季節，擺放到「作物收成期」圖的冬、夏季節之上。 ○ 完成後，老師簡介夏季、冬季可收成的作物，部分作物可夏冬季也可收成。 ● 延伸討論問題①：為什麼需按本地季節而耕種？ <ul style="list-style-type: none"> ○ 播放動畫《生態故事 - 田間粉蝶》 (動畫連結： https://edible-ecology.com/pieridae) ○ 說明夏季是蝴蝶活躍的季節，種白菜、菜心等十字花科作物，會被菜粉蝶幼蟲大量啃作物，影響收成；故農夫一般冬天種植十字花科作物 ○ 有些蔬菜如菜心、白菜、芥菜等，感受到天氣轉冷時，會將澱粉質分解變為溶於水的糖，令細胞液的凝結點下降，減低結冰風險，那些溶於水的糖分，使冬天的菜吃起來較甜。另夏天因濕氣重和雨水多，植物整體水分偏高，令糖分相對減低 ● 延伸討論問題②：進食時令菜有什麼好處？ <ul style="list-style-type: none"> ○ 配合身體所需 ○ 例子：薑的收成期是9-12月；冬天多進食薑，可驅寒保暖。 	<p>i) 認識「時令」耕作、飲食的概念。</p> <p>ii) 思考食物與氣候、水土的關係。</p>	教學簡報、農作物卡、「作物收成期」圖
5分鐘	<p>4. 討論、總結</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 主要的食物原材料都是依賴耕種而來。 ○ 為什麼本地可種的作物種類豐富，但供應產量有限？ ○ 耕種與本土氣候、生態有著怎樣的連繫？ 		教學簡報

	<p>*建議在第一課和第二課之間可安排農田體驗活動，讓學生實地感受和認識農地。*</p>		
--	----------------------------------------------	--	--