

綠咖啡協奏曲

課程主題	■自然保育 □地質與地形 ■原住民文化		
課程類型	■環境解說 □主題活動 ■戶外教學		
教授對象	親子大眾	學習人數	師生比 1:20
授課媒材	簡報、體驗、戶外教學、桌遊	教學時間	2.5 小時

教學目標與指標連結說明	教學目標		
	1. 知道咖啡生長的習性，並知道屏北地區原民友善環境的咖啡種植方式。(知識)		
	2. 能運用原民傳統農作器具製作咖啡。(技能)		
	3. 透過咖啡園巡禮能夠辨別咖啡樹。(技能)		
	4. 尊重部落文化與理解友善農耕，理解其友善種植方式能保護生態環境。(態度)		
5. 能透過在地飲食與消費，鼓勵支持部落經濟發展。(行動)			
SDGs 永續發展目標			
SDG 8 體面工作與經濟成長			
SDG12 永續的消費與生產模式			
SDG 15 保育陸域生態			
對應 108 課綱環境教育目標			
環 E2 覺知生物生命的美與價值，關懷動、植物的生命。			
環 E3 了解人與自然和諧共生，進而保護重要棲地。			
環 E8 認識天氣的溫度、雨量要素與覺察氣候的趨勢及極端氣候的現象。			
環 E9 覺知氣候變遷會對生活、社會及環境造成衝擊。			



課程大綱				
活動名稱	參考時間	基礎時長(分)	活動內容	地點
單元一 咖啡是什麼顏色？	09:30-09:50	20	<ul style="list-style-type: none"> ● 歡迎與講師自我介紹 ● 介紹咖啡的生長環境與咖啡樹特色 ● 認識屏北地區特有的咖啡與原住民原生咖啡莊園的特色 	禮納里遊客中心 多媒體室
單元二	09:50-	100	<ul style="list-style-type: none"> ● 親身體驗利用原住民傳統杵臼去殼，篩子 	禮納里遊客中心

這裡的咖啡是綠色的！	11:30		<p>去皮，鍋子炒豆，手動磨豆。(將依參訪團體停留時間決定操作段落)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 宣讀茂林生態公約，實際走入步道，五感體驗原生咖啡的生長環境。 	廣場與步道
單元三 泡一杯綠咖啡	11:30-12:00	30	<ul style="list-style-type: none"> ● 利用旋轉咖啡杯的遊戲，讓學員能分享回饋在地咖啡和土地環境的意義與價值。 ● 填寫學習單與滿意度調查。 ● 自己的濾掛自己做，帶一杯屏北綠咖啡與對環境的守護之心回家。 	禮納里遊客中心 多媒體室
教學資源	簡報、咖啡豆展示瓶組、杵臼、篩子、卡式爐、鍋鏟、磨豆機、電子秤、量匙、封口機、咖啡濾包與包裝袋、包裝印章與印泥、旋轉咖啡杯桌遊組。			
教學評量	<ul style="list-style-type: none"> ● 講師課堂觀察，判斷學員對屏北咖啡的興趣。 ● 運用綜合活動的問答總結該單元學員對咖啡生態的瞭解。 ● 使用心得分享與學習單評量判斷學員對友善農耕與經濟發展的連結，以及氣候變遷對生態的衝擊 ● 親子團體將以親子為單位共同完成學習單。 			
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ● 課程中將有明火炒豆，請優先以孩童安全考量是否適合參加課程。 ● 課程時間至少 2.5 小時，炒豆與咖啡巡禮受實際狀況影響，建議保留 30 分鐘彈性時間運用。 ● 咖啡豆受當年度咖啡產量與品質影響，課程材料費將以實際收購費用為基準，另若受病蟲害嚴重，無法提供多餘咖啡豆，則暫緩課程預約。 			
參考資料	<ul style="list-style-type: none"> ● 三地門鄉生態解說旅遊手冊 ● 風傳媒 https://www.storm.mg/lifestyle/179398?page=1 ● 食力 foodNEXT https://today.line.me/tw/v2/article/yM7e6B ● 黑胡桃網路閣 https://blackwalnut.npust.edu.tw/archives/141 ● SUMI APRON https://www.sumiapriconcoffee.com.tw/blog/posts/peaberry 			