

113 白蘭溪古道覓食記暨原住民族飲食文化教案設計複合式增能研習工作坊簡章

▲◎特別注意事項：白蘭溪古道覓食記因山區暴雨、溪水暴漲，延期至 10 月 17 日（四）舉行，17 日原時段原住民族教案工作坊延後至 10 月 25 日（五）舉行。二場體驗教案的運作模式及內容不變。

壹、規劃說明：

為深化多元飲食文化與食農教育內涵，教育部國教署繼八月底委託國立清華大學規劃辦理『當山田燒墾遇到小米田土壤診斷』工作坊後，十月份再推出『白蘭溪古道覓食記體驗暨原住民族飲食文化教案設計複合式增能研習』工作坊，邀請學校教師、營養師及食農教育工作者真正走進原鄉，體會部落風情，再透過融入原住民飲食文化元素，進行課程的深度討論與發想，設計出原味十足的原住民族飲食文化教案與活動方案。

本項複合式增能研習先於 113 年 10 月 17 日（四）進行『霞喀羅古道覓食記—泰雅野菜鍋』一日體驗式學習，由講師帶領學員進到泰雅族重要的傳統領域白蘭溪古道，進行古道歷史探密/覓，認識及採集、烹煮野菜，接著就地在古道進行桃山國小食農教育的分享交流與綜合座談。

本次工作坊連結不同議題，結合原住民族飲食文化、食農教育與在地空間，特邀請部落嚮導及新竹縣桃山國小蘇美娟校長、許子凡主任等人，帶引學員走進白蘭溪古道認識泰雅族傳統領域、常用的野菜，講述其生長環境、食用價值以及在泰雅族文化中的重要性，學員們接著共同參與野菜鍋的製作，從味覺連結泰雅族的生活智慧與文化，展現食農教育的多元性。

緊接著，10 月 25 日（五）將辦理『原住民族飲食文化課程探究與教案設計工作坊』，協助學校將食農教育融入課程活動。本次工作坊邀請專業講師擔任教案陪寫教練，建構適合不同學習階段的食農教育課程，期許經由適當的引導設計，讓實地踏查、體驗成果轉化為可實際應用於現場教學的示例，強化學生學習經驗與課程真實情境連結，增進對部落與原民文化味覺的體認。

貳、研習內容

● 『白蘭溪古道覓食記—泰雅野菜鍋』部落一日體驗研習場

1、日期：113 年 10 月 17 日（四）

2、流程及研習時數

時間	流程	研習時數	補充說明
07:30 –07: 45	報到（清華大學）		

07:45-09:15	「全球獨有未來食物-餐桌上的革命」專題影片觀賞與討論（2-1）	40mins (0.5hr)	（清華大學—桃山國小）
09:15 -09:40	桃山國小-白蘭溪古道		
09:40-10:00	入山祈禱儀式	140mins (2.5hr)	操作及了解泰雅族傳統和解儀式
10:00-12:00	古道探密/覓、古道歷史故事；認識及採集野菜		（中場無休息）
12:00-13:00	野菜鍋烹食、烤醃肉 diy	60mins (1hr)	泰雅族飲食製作 diy
13:00-14:00	午餐		
14:00 -15:30	桃山國小食農教育經驗分享及綜合座談	90mins (1.5hr)	（中場無休息）
15:40-16:00	下山（回到桃山國小）		
16:00-17:45	回程暨「全球獨有未來食物-餐桌上的革命」專題影片觀賞與討論（2-2）	40mins (0.5hr)	
研習時數合計		6 小時	

※備註：未搭交通車參加「全球獨有未來食物-餐桌上的革命」專題影片觀賞與討論者，扣減 1 小時研習時數。

3、報名人數上限：30 人

4、參加對象（錄取優先順序）

1. 大新竹原住民族學校教師或具原民身分教師
2. 有意願參與原住民飲食文化或食農教育教案研發者
3. 各級學校食農教育推動教職員
4. 其他食農教育推動者
5. 其他

5、本場次費用：學員部分負擔 200 元

1. 請自備零錢於報到時繳交。
2. 於清大校內停汽車另需自費 50 元/次。

6、本場研習申請教師研習時數認證 6 小時。

7、注意事項：

1. 同時報名 10/25(五)原住民飲食文化教案研習者優先錄取。
2. 參加本活動學員需分攤揹食材及水(洗菜及飲用水)上山。
3. 除自備個人飲用水外，請另再準備一個空水杯（裝馬告水）。
4. 請自備用餐碗筷。

5. 白蘭溪古道如廁不易，請勿過度飲水。並請自備衛生清潔用紙。
6. 中餐料理請聽從嚮導及講師指示；古道沿途嚴禁隨意丟棄垃圾。
7. 往返行程很多山路，有暈車問題者請自備藥品。
8. 主承辦單位另將辦理教案徵件，錄取教案經簽署同意授權無償公開供公眾參考使用者，奉稿酬每則 NT\$3000 元。

● 『原住民族飲食文化課程探究與教案設計工作坊』

1、日期時間：113 年 10 月 25 日（五）09:00-16:30

2、研習地點：清華大學校本部教育館

3、講師群：

傅麗玉清大教授兼任原住民族科學發展中心主任

蘇美娟新竹縣五峰鄉桃山國小校長

許子凡新竹縣五峰鄉桃山國小主任、親子天下翻轉教育專欄作家

李天健清大助理教授暨教育部國教署食農教育計畫主持人

4、流程

時間	流程	研習時數	補充說明
08:45 - 09:00	報到		清華大學教育館 315 教室
09:10- 10:00	清大原住民族科學教育中心竹屋參訪及課程模組資源簡介	50mins (1hr)	傅麗玉教授
10:10 - 11:00	泰雅族文化及飲食特色	50mins (1hr)	蘇美娟 許子凡
11:10 - 12:00	原住民族飲食文化教案計設與案例分享	50mins (1hr)	蘇美娟 許子凡
12:00-13：20	午餐		
13:20-13:30	找回文化味覺—食農教育示範學校與區域支持網絡計畫簡介	130mins (2.5hr)	李天健
13:30-15:30	教案設與實作		蘇美娟 許子凡
15:40-16:30	教案初稿分享與討論	50mins(1hr)	蘇美娟、許子凡
研習時數合計		6 小時	

5、報名人數：30 人

6、參加對象（錄取優先順序）

（1）．大新竹原住民族學校教師或具原民身分教師

(2)．有意願參與原住民飲食文化或食農教育教案研發者

(3)．各級學校食農教育推動教職員

(4)．其它(有意願)食農教育推動者

7、本場次參加費用：免費

8、於清大校內停汽車需自費 50 元/次，請自備零錢於報到時繳交。

9、主承辦單位另將辦理教案徵件，錄取教案經簽署授權同意無償公開供公眾參考使用者，奉稿酬每則 NT\$3000 元。

10、本場研習申請教師研習時數認證 6 小時。

11、注意事項：報名後需待主辦單位回復始確定錄取與否。

參、聯合推動單位：

主辦單位：教育部國民及學前教育署

聯合主辦單位：新竹縣政府教育局、新竹市政府教育處

執行單位：清華大學區域創新中心

協辦單位：新竹縣五峰鄉桃山國民小學、清華大學原住民族科學發展中心

肆、連絡人:陳振淦(akan540321@gmail.com、0919-019547)

伍、報名連結：<https://forms.gle/tp3eC6YeXD8WmNY87>