

雲林縣

觀光產業 X 戶外教育 課程方案表

一、場域基礎資訊

場域名稱	福祿壽觀光酒廠	場域地址 交通方式	<p>地址:雲林縣古坑鄉中山路 11 號</p> <p>開車:中山高或南二高→接 78 號東西向快速道路往古坑方向→下古坑交流道接台三線轉往古坑方向→經古坑綠色隧道接雲 158 甲線往古坑市區路標左轉→直行約 1 公里處</p> <p>客運:</p> <p>台西客運：穿越過斗六火車站地下道即到客運總站搭往古坑或劍湖山路線，在古坑鄉公所下車，步行約 5 分鐘至福祿壽酒廠。</p> <p>台灣好行:斗六火車站搭乘"斗六古坑線"至福祿壽酒廠站下車。</p> <p>鐵路:可搭乘至斗六火車站下車，再轉台西客運或搭乘計程車。</p>
場域網站連結網址	官網： http://www.fortunebrewery.com.tw/ 福祿壽酒博物館： http://museum.fortunebrewery.com.tw/ 福祿壽酒廠官方 FB：福祿壽觀光酒廠 @fortunebrewery 福祿壽酒廠官方 LINE：福祿壽國際酒品(股)公司 @pwc1765k		
聯絡方式	姓名：張芷萁 電話：05-5823106#212		
場域特色與教育價值	福祿壽酒廠擁有台灣島上天然的釀酒環境，傳統工藝製酒加上百年老井古泉，釀出甘醇好酒，福牌高粱酒系列屢獲世界菸酒評鑑機構金質獎肯定，已成功行銷中國、美國、日本、歐洲共同市場、澳洲等，努力成為世界級的品牌。		

為完整保留台灣製酒文化相關器具，於 96 年設立「福祿壽酒博物館」，藉由酒博物館的開放使遊客了解製酒過程及其相關文化，全館開放免費參觀，團體可安排導覽服務，另外有設計 DIY 課程，提供寓教於樂的學習機會。



在 97 年 11 月底正式通過經濟部工業技術研究院專家委員評鑑，成為雲林縣內第三家觀光工廠，未來將更努力朝向「製造」與「觀光」兼具之觀光酒廠邁進。



二、戶外教育課程方案（一個課程方案一個表，請自行新增）

課程方案名稱	福寶寶愛學習		
對象、年齡層	國小 3~6 年級	每場次人數	40
每場次時間	1.5 小時	每天可提供場次	2
是否提供學習單	是	收費方式	300 元/份
課程/活動類型	<input type="checkbox"/> 生態環境 <input type="checkbox"/> 人文歷史 <input type="checkbox"/> 探索挑戰 <input checked="" type="checkbox"/> 休閒遊憩 <input type="checkbox"/> 職涯探索 <input type="checkbox"/> 山野 <input type="checkbox"/> 海洋		
對應十二年國教 核心素養 （勾選後，在後 面的描述底線或 是粗體，以明確 標示這個課程所 著重的部分，最 後需要補充說 明）	A 自主行動	B 溝通互動	C 社會參與
	<input checked="" type="checkbox"/> A1 身心素質與自我精 進： 具備身心健全發展的素 質，擁有合宜的人性觀與 自我觀，同時透過選擇、 分析與運用新知，有效規 劃生涯發展，探尋生命意 義，並不斷自我精進，追 求至善。 說明： <u>鮮果直釀 DIY</u>	<input type="checkbox"/> B1 符號運用與溝通表達： 具備理解及使用語言、文字、數理、 肢體及藝術等各種符號進行表達、 溝通及互動的能力，並能了解與同 理他人，應用在日常生活及工作上。 說明：_____	<input type="checkbox"/> C1 道德實踐與公民意識： 具備道德實踐的素養，從個人小我 到社會公民，循序漸進，養成社會 責任感及公民意識，主動關注公共 議題並積極參與社會活動，關懷自 然生態與人類永續發展，而展現知 善、樂善與行善的品德。 說明：_____
	<input type="checkbox"/> A2 系統思考與解決問 題： 具備問題理解、思辨分 析、推理批判的系統思考 與後設思考素養，並能行 動與反思，以有效處理及 解決生活、生命問題。 說明：_____	<input type="checkbox"/> B2 科技資訊與媒體素養： 具備善用科技、資訊與各類媒體之 能力，培養相關倫理及媒體識讀的 素養，俾能分析、思辨、批判人與 科技、資訊及媒體之關係。 說明：_____	<input type="checkbox"/> C2 人際關係與團隊合作： 具備友善的人際情懷及與他人建 立良好的互動關係，並發展與人溝 通協調、包容異己、社會參與及服 務等團隊合作的養。 說明：_____
	<input type="checkbox"/> A3 規劃執行與創新應 變： 具備規劃及執行計畫的 能力，並試探與發展多元 專業知能、充實生活經 驗，發揮創新精神，以因	<input type="checkbox"/> B3 藝術涵養與美感素養： 具備藝術感知、創作與鑑賞能力， 體會藝術文化之美，透過生活美學 的省思，豐富美感體驗，培養對美 善的人事物，進行賞析、建構與分 享的態度與能力。	<input checked="" type="checkbox"/> C3 多元文化與國際理解： 具備自我文化認同的信念，並尊重 與欣賞多元文化，積極關心全球議 題及國際情勢，且能順應時代脈動 與社會需要，發展國際理解、多元 文化價值觀與世界和平的胸懷。

	應社會變遷、增進個人的 彈性適應力。 說明：	說明：_____	說明：世界各國的酒
對應學科	□語文(國語文、英語文) □數學■自然科學□社會□藝術■綜合活動□科技 □健康與體育		
對應議題	□性別平等教育□人權教育■環境教育□海洋教育□品德教育□生命教育 □法治教育□科技教育□資訊教育□能源教育□安全教育□防災教育□家庭教育 □生涯規劃教育■多元文化教育□閱讀素養戶外教育□國際教育□原住民族教育		
教學目標	透過現代製酒過程與館內導覽介紹，主要介紹米酒及高粱酒的製酒及發酵方式。 認識酒的種類多元化並且有不同的文化。		
安全風險管理 機制	※館內備有簡易醫藥箱 ※符合安全消防設備規範		
課程方案詳細內容			
抵達場域前 (建議教師抵 達場域前之教 學內容)	傳達內容	1.老師可於行前課堂教學不同發酵的方式及食品。 2.認識世界各國不同種類的酒及酒的文化。	
	發放資料	酒博物館參觀 DM	
	播放影片		
	其他提醒	1.服務人員會先行集合來賓拍團體照。 2.宣導現場要注意的安全事項：請勿在現場奔跑容易發生危險。	
在場域中的教 學安排與規劃 (場域端需要 完整、詳細說明 與規劃)	類型	時間	主題與教學內容主要說明
	引起動機 佔 1/5 時間	10 分鐘	發放學習單。 透過影片認識福祿壽酒廠並了解酒廠的特色。
	發展活動 佔 3/5 時間	40 分鐘 酒博物館 導覽	1.館藏古老農耕用具(風鼓機、打穀機及土礮)介紹稻米 種植及收成過程，除了讓學生可以體會農夫的辛苦，並 提升本土教育價值。 2.讓學員認識酒的釀造製程，主要介紹製作米酒(糖化菌 及酵母菌)與高粱酒(糊菌)所使用的不同的菌種製造方式 及發酵方式。 3.酒文物館內展示世界各國酒品，學員可以看到不同國家 的酒文化。

			<p>4.館藏中國各朝代盛酒及飲酒器皿，每個朝代的酒器各有不同，古代不同的身分有不同的飲酒器。</p> <p>5.學員參觀到高粱酒無塵自動填充室及 30 噸儲酒桶認識現代化製酒設備操作。</p> <p>6.參觀專用的菌種培養保存室，使用無菌箱的層流無菌台，經紫外光線照射殺菌形成無菌狀態，可供微生物分離與移植操作之所用。</p>
		30 分鐘 DIY 時間	<p>1.鮮果直釀DIY 讓學員學習製作水果酒所使用的水果種類 (選擇:時令水果/糖度/酸度); 各別水果不同的處理方式。市售上米酒的差異性(純米酒/料理米酒區別)。 例:柳橙、梅子、紅肉李、檸檬等。</p> <p>2.製作過程中，介紹加糖與不加糖(能讓酵母快速作用)及放置時間長短，讓學員回到家可繼續觀察水果酒的差異性變化。</p>
	綜合活動 佔1/5 時間	10 分鐘	<p>1.學習單成果驗收。</p> <p>2.認識福祿壽酒廠產品，透過觀察發現其外觀的不同。</p>
	其他補充	無	無
離開場域後建議 (建議教師離開場域後可進行之活動與評量)	延伸活動		<p>1.製酒用到的菌種，還可以在日常生活中哪些地方看到。</p> <p>2.世界各國還有什麼特殊的不同酒文化。</p>
	延伸反思		食用發酵食物可以給人體什麼好處。
	延伸實作		發酵相關的實驗。(例:觀察麵包製作時有放酵母及沒放的區別)

福祿壽酒廠學習單

班級_____座號_____姓名_____

一、連連看，下列的酒是怎麼製造的？



釀造酒

蒸餾酒

學習單圖片

二、選擇題：

- () 想一想，製酒最重要的是什麼？
① 糧食 ② 水 ③ 酵母 ④ 以上皆是
- () 現代化蒸餾酒製作過程的熟成使用的工具是哪一個？
① 塑膠桶 ② 木桶 ③ 不鏽鋼桶 ④ 水桶
- () 下列何者是優質酒類認證標章？

①

②

③



4.()加入發粉的麵團才會很快的發酵，發粉在化學上稱為？

- ① 酵母菌 ② 青黴菌 ③ 乳酸菌 ④ 白黴菌

5.()想一想，吃發酵食物對人體的好處？

- ① 容易吸收 ② 提高免疫力 ③ 腸道菌平衡 ④ 以上皆是

想一想，日常生活中常吃到的發酵食品有哪些？

想一想，今天參觀福祿壽酒廠，最喜歡的部分是？



福祿壽酒廠