

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	地址:雲林縣古坑鄉中山路 11 號 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 客運: 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。 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。 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。
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	☐ 生態環境 ☐ 人文歷史 ☐ 探索挑戰 ☒ 休閒遊憩 ☐ 職涯探索 ☐ 山野 ☐ 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
	☒ 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>	☐ 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： _____	☐ 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： _____
	☐ 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： _____	☐ 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： _____	☐ 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： _____
	☐ 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	☐ 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。	☒ 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： <u>世界各國的酒</u>
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	老師可於行前課堂教學不同發酵的方式及食品。 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 (引起興趣) 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(最重要的內容) 佔 3/5 時間	40 分鐘 酒博物館 導覽	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。 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。 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是用什麼原物料製作，並且介紹不同國家有其特殊

			的酒文化。 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。 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。 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。
		30 分鐘 DIY 時間	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:節令水果/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)。 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。
	綜合活動（結束前需要）佔 1/5 時間	10 分鐘	學習單成果驗收。 認識福祿壽酒廠產品，透過觀察發現其外觀的不同。
	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	製酒用到的菌種，還可以在日常生活中哪些地方看到。 世界各國還有什麼特殊的不同文化	
	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。(EX: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

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



學習單圖片

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