

國立高雄大學教案
食農教育教案設計成果內容

表 1 單元課程架構表

單元名稱	節次	教學重點
高雄市政府農業局食農教育策略	2 節次	(1)如何行銷在地安全食材。(2)如何推廣食農教育。(3)如何強化飲食與農業的鏈結。
校內場域實種季節性蔬菜	2 節次	在校內理學院旁的場域進行整地、實種季節性蔬菜，例如山茼蒿、茼蒿、青椒、洋蔥、玉女番茄、高麗菜、小白菜、青江菜、九層塔等。
食農教育校外參訪(一)	體驗活動(一)	在梓官古道農場介紹農田設施環境、整地、播種蘿蔔、花生等食農體驗。
翻轉-友善農業	2 節次	(1) 現代農業的省思。(2) 有機農業的發展與現況。(3) 綠色保育農業介紹。
在地好米達人陳毅鴻闖出頭	2 節次	(1)型農心路歷程。(2)如何生產優質有機米。(3)強化米食推廣的策略。
食農教育校外參訪(二)	體驗活動(二)	參訪(1)水菱農場，(2)原茸莊。
生物農藥於植物保護工作之應用	2 節次	(1)作物病蟲害種類、植物保護與日常生活之關聯性。(2)生物農藥之定義與種類。(3)生物農藥產業發展背景、趨勢。(4)常見生物農藥菌種。(5)液化澱粉芽孢桿菌的功效與開發歷程。
農二代成功返鄉經營	2 節次	(1)型農心路歷程。 (2)如何創新地方特產使農業升級。
五光食色均衡飲食	2 節次	(1)我的身體需要多少熱量？ (2)這些熱量須由那些食物供應？ (3)認識六大類食物及份數概念。 (4)我要怎麼吃。
生機健康飲食	2 節次	(1)分享—收穫與感謝。 (2)健康蔬食 DIY 教學。

表 2 單元教學活動設計表

●表 2-1.課程一

教案名稱	高雄市政府農業局食農教育策略	設計者	周廷邵股長
學習領域	理學院興趣選修課程	時間	120 分鐘/2 節
學習對象	大學一-四年級/校內人員	人數	28 人
食農教育概念 面向	<ul style="list-style-type: none"> ■ 農業生產與環境 ■ 飲食、健康與消費 ■ 飲食生活與文化 	食農教育學習 內容	<ol style="list-style-type: none"> 1.在地農業生產與特色 2.地產地消 3.在地飲食特色
單元設計理念	<p>介紹高雄農業局為行銷在地安全食材及推廣食農教育，強化飲食與農業的鏈結，透過農業產銷、健康飲食及環境保護三大領域，與在地學校設計一連串食農教育教案設計及教學，搭配校園菜圃實作、觀察及體驗，體會食物從泥巴到嘴巴的過程讓在地農業特色在學生心中紮根。</p> <p>(a)如何行銷在地安全食材。(b)如何推廣食農教育。(c)如何強化飲食與農業的鏈結。</p>		
食農教育概念 面向	<ul style="list-style-type: none"> ■ 農業生產與環境 ■ 飲食、健康與消費 ■ 飲食生活與文化 	食農教育學習 內容	<ol style="list-style-type: none"> 1.在地農業生產與特色 2.地產地消 3.在地飲食特色
單元設計理念	<p>介紹高雄農業局為行銷在地安全食材及推廣食農教育，強化飲食與農業的鏈結，透過農業產銷、健康飲食及環境保護三大領域，與在地學校設計一連串食農教育教案設計及教學，搭配校園菜圃實作、觀察及體驗，體會食物從泥巴到嘴巴的過程讓在地農業特色在學生心中紮根。</p> <p>(a)如何行銷在地安全食材。(b)如何推廣食農教育。(c)如何強化飲食與農業的鏈結。</p>		
教學計劃			
時間	教學流程/教學內容		
第一節	<ol style="list-style-type: none"> 1.認識高雄在地農業產業的作物與行銷方式。 2.高雄市農業局推廣綠色餐廳認證，藉由支持本地、社區農業，選購在地食材，符合新鮮、節能環保等好處。 		
第二節	<ol style="list-style-type: none"> 3.瞭解高雄地方物產種類、特殊的烹調方式，探索在地飲食文化特色，將在地食材利用於不同形式的料理。 4.介紹高雄農業局的工作內容，分享農業局對於食農教育做的宣傳影片與相關體驗活動，問題討論。 		

●表 2-2.課程二

教案名稱	校內場域實種季節性蔬菜	設計者	同安古道農場負責人許正金講師
學習領域	理學院興趣選修課程	時間	120 分鐘/2 節
學習對象	大學一-四年級/校內人員	人數	28 人
食農教育概念面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input type="checkbox"/> 飲食生活與文化	食農教育學習內容	1. 農業生產方法 2. 農業生產與環境
單元設計理念	<p>本課程由同安古道農場負責人許正金講師帶領學生在校內進行場域實種季節性蔬菜。因此，本課程從農業生產與環境面向，帶領學生進行體驗學習。在校內理學院旁的場域帶領學生進行整地、實種季節性蔬菜。</p>		
教學計劃			
時間	教學流程/教學內容		
第一節	1. 農田除草、整地、作畦、灌溉、排水等問題分析與講解。 2. 高畦整地實作:定植大陸妹、甜菜、青椒、彩椒、洋蔥、高麗菜、小白菜、青江菜、九層塔、芝麻葉、青花菜、青花筍。		
第二節	3. 平畦整地實作:撒播山茼蒿、茼蒿、空心菜、芫荽。 4. 整地、搭設垂直棚架實作:定植玉女番茄、蝶豆花、向日葵(不用棚架) 5. 澆水、現場收拾與復原。 備註：整地→作畦→定植		

●表 2-3.課程三

教案名稱	翻轉-友善農業	設計者	慈心有機農業發展基金會 陳曉萱講師
學習領域	理學院興趣選修課程	時間	120 分鐘/2 節
學習對象	大學一-四年級/校內人員/鄰里民眾	人數	31 人
食農教育概念 面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input type="checkbox"/> 飲食生活與文化	食農教育學習 內容	1. 農業生產與環境 2. 農業與資源永續 3. 食品衛生與食品安全
單元設計理念	本課程由介紹不使用化學農藥及肥料製品，利用自然資源循環永續利用及生態平衡發展，生產自然安全農產品。因此，本課程從農業生產與環境面向，探討農業與資源永續。		
教學計劃			
時間	教學流程/教學內容		
第一節	<p>現代農業的省思，慣行農法與有機農業之間的抉擇。</p> <p>如何實行有機農業，與其面臨的挑戰與問題。</p> <p>介紹農產品檢驗認證，學習如何正確選購標章農產品，評估衛生安全的農產品，以維護消費者的權益。</p>		
第二節	<p>IFOAM 有機 3.0 的省思與發展。探索農業如何妥善操作，以保護自然環境，維持生態平衡及資源的永續發展。</p> <p>綠色保育農業介紹，如何與周遭萬物達到共生模式。</p>		

●表 2-4.課程四

教案名稱	在地好米達人陳毅鴻闖出頭	設計者	「全國十大經典好米」獎得獎人陳毅鴻講師
學習領域	理學院興趣選修課程	時間	120 分鐘/2 節
學習對象	大學一-四年級/校內人員/鄰里民眾	人數	33 人
食農教育概念 面向	<ul style="list-style-type: none"> ■ 農業生產與環境 ■ 飲食、健康與消費 ■ 飲食生活與文化 	食農教育學習 內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 農業生產方法 2. 農業相關生涯 3. 飲食與文化的傳承
單元設計理念	<p>稻米為國人之主食，與國人生活、社會文化有密不可分之關係。惟隨著國人所得提高、消費型態改變及全球自由化影響國內稻米消費量逐年降低。高雄市大寮區農二代陳毅鴻先生連續 7 年榮獲「全國十大經典好米」獎肯定，成為有機米達人。除自產自銷有機米，陳先生也用自己種植的有機米為原料，開發出各式各樣的米食，包括五穀粽、粄條、蘿蔔糕、糙米黑糖糕與各式粿類。因此，本課程從農業生產與環境面向，如何生產優質有機米及強化米食推廣；同時，可以提供學生未來生涯發展的參考。</p>		
教學計劃			
時間	教學流程/教學內容		
第一節	<ol style="list-style-type: none"> 1. 型農心路歷程，如何將新的思維帶入傳統農業，以改善再帶農業面臨的挑戰。 2. 如何生產優質有機米，耕作時程安排，配合大型機具的運用，分享如何種出好米。 3. 如何辨別蓬萊米、在來米以及糯米。 		
第二節	<ol style="list-style-type: none"> 4. 覺察影響飲食行為的因素，分析個人及家庭的飲食習慣，探索在地飲食文化特色，培養對土地、文化的認同及歸屬感，強化米食推廣的策略。 5. 認識與生產、消費、管理有關的農業職業，藉以瞭解農業工作對社會的貢獻，作為個人未來生涯發展的探索。 		

●表 2-5.課程五

教案名稱	生物農藥於植物保護工作之應用	設計者	高雄區農業改良場周浩平 助理研究員
學習領域	理學院興趣選修課程	時間	120 分鐘/2 節
學習對象	大學一-四年級/校內人員	人數	27 人
食農教育概念 面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input type="checkbox"/> 飲食生活與文化	食農教育學習 內容	1. 農業生產與環境 2. 科技於農業生產的應用與影響 3. 農業與資源永續
單元設計理念	<p>蔬果農藥殘存造成民眾對食安的疑慮，本課程邀請高雄區農業改良場周浩平助理研究員介紹安心、無毒的生物農藥的發展背景、種類、趨勢等，並且介紹周助理研究員自行開發且成功技轉的液化澱粉芽孢桿菌。因此，本課程從農業生產與安全面向，介紹應用科技發展具有防治病蟲害之功效、且對環境無不良影響的生物農藥。</p>		
教學計劃			
時間	教學流程/教學內容		
第一節	<p>探討作物病蟲害種類、植物保護與日常生活之關聯性。探索科技與農業進步同時，對人們生活帶來的利與弊，可能造成農藥殘留與傷害環境的問題。</p> <p>探討生物農藥之定義與種類，在生態永續發展情形下，運用生物抑制生物。</p>		
第二節	<p>生物農藥產業發展背景、趨勢，瞭解生物農藥研發的開發與其價值。此外，田間的病蟲害管理應以預防為主，治療為輔。</p> <p>常見生物農藥菌種。</p> <p>液化澱粉芽孢桿菌的功效與開發歷程。</p>		

●表 2-6.課程六

教案名稱	農二代成功返鄉經營	設計者	「寶島第一味」曾湘樺經理
學習領域	理學院興趣選修課程	時間	120 分鐘/2 節
學習對象	大學一-四年級/校內人員/鄰里民眾	人數	34 人
食農教育概念面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input type="checkbox"/> 飲食生活與文化	食農教育學習內容	1 農業與全球經濟 2 農業相關生涯 3 在地農業生產與特色 4 加工食品的製作與選購
單元設計理念	<p>曾湘樺經理的父親曾英志前後擔任九年大樹鄉長，於二〇一三年六月創立「寶島第一味」，成為造訪大樹區必買的人氣伴手禮-「酒釀玉荷包香腸」。有著企業管理專業背景的曾經理辭去禮儀公司工作，不僅協助父親規劃品牌定位、市場走向與行銷通路，並且積極開發玉荷包餅、鳳荔酥等玉荷包相關的新商品，成為高雄在地指標性的特色美食。因此，本課程從農業生產與環境面向，如何成功開發創意的在地特色農產品；同時，可以提供學生未來生涯發展的參考。</p>		
教學計劃			
時間	教學流程/教學內容		
第一節	<p>型農心路歷程分享，曾湘樺經理從非常抗拒接管家族事業到願意回鄉整合家鄉農業，並成功結合荔枝與豬肉，創新產品提升附加價值，推廣行銷在地特色產品至全世界。</p> <p>如何運用自身企業管理專業，創新地方特產使農業升級。</p>		
第二節	<p>呼籲大眾共同為台灣可外銷豬肉而努力，以利擴展台灣畜產事業，提升台灣在世界上的能見度。</p> <p>鼓勵學生多方發展，勇敢追尋自己的理念與想法，同時也分享若要自身有更好的發展機會，語文能力是非常重要的。</p>		

●表 2-7.課程七(預定上課時間 2018/11/21)

教案名稱	五光食色均衡飲食	設計者	蔡雪惟營養師
學習領域	理學院興趣選修課程	時間	120 分鐘/2 節
學習對象	大學一-四年級/校內人員/鄰里民眾	人數	人
食農教育概念 面向	<input type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input type="checkbox"/> 飲食生活與文化	食農教育學習 內容	飲食的均衡與健康 生命發展階段與營養 飲食與疾病
單元設計理念	<p>我們每日都要吃，吃進去的是否是身體所需？健不健康？胖或瘦是誰的責任？特地請營養師教導從估算自己所需熱量開始，學習如何從六大類食物吃到均衡飲食，進而評估、檢視自己日常所吃是否符合，學習調整，讓健康從當下開始。因此，本課程從飲食、健康與消費面向，由營養師教導學生如何計算身體需要多少熱量，如何均衡的飲食與健康。</p>		
教學計劃			
時間	教學流程/教學內容		
第一節	<p>我的身體需要多少熱量？比較人們在不同生命發展階段營養需求的變化，妥善計畫與實踐合宜的飲食行為。</p> <p>這些熱量須由那些食物供應？辨別健康食物的選擇，藉由每日飲食指南，評估符合營養需求的飲食份量，發展健康概念，建立良好的飲食行為。</p>		
第二節	<p>認識六大類食物及份數概念。</p> <p>我要怎麼吃。了解飲食問題對於健康的影響，分析不當的飲食習慣可能造成的身體疾病。</p>		

●表 2-8.課程八(預定上課時間 2018/11/28)

教案名稱	生機健康飲食	設計者	慈心有機農業發展基金會 黃麗環講師
學習領域	理學院興趣選修課程	時間	120 分鐘/2 節
學習對象	大學一-四年級/校內人員/鄰里民眾	人數	人
食農教育概念 面向	<input type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食生活與文化	食農教育學習 內容	飲食的均衡與健康 地產地消 分享與感恩
單元設計理念	<p>透過學校學習農場的收穫，感受到自然的力量與親手種植的喜悅，也從種子到餐桌的收穫學習到如何簡單快速做出健康美味的餐點，並透過食物來認識這塊土地，食當季、食當地，學習掌握原始食材，養成健康的飲食習慣來照顧自己進而照顧他人，同時從收穫的過程中體會農夫的辛勞，感恩大地之母的給予，從而學會分享的喜悅。因此，本課程從飲食、健康與消費面向，帶領學生進行飲食與健康體驗學習。</p>		
教學計劃			
時間	教學流程/教學內容		
第一節	1. 分享—收穫與感謝。抱持敬天謝人的感恩心，感謝土地提供物產及眾人(食物生產者、販售者、烹調者)的辛勞。		
第二節	2. 健康蔬食 DIY 教學。瞭解食物的種類、來源及特性，是為實踐健康飲食生活的基礎概念。		