

長庚學校財團法人長庚科技大學
教學規劃與教案設計成果

表1 單元課程架構表

課程/主題名稱	節數	教學重點*
食在農嘉/餐桌上的氣候變遷	2	1-1 餐桌上的氣候變遷 1-2 因應氣候變遷之食農調適與農業產銷因應對策
食在農嘉/自庚農菜菜園	2	2-1 了解食當地食當季背後的含意 2-2 學習與了解不同農作的種植方式
食在農嘉/里山里海在我嘉	2	3-1 認識里山里海 3-2 嘉義縣在里山與里海思維下的農業生產
食在農嘉/新蠶的滋味	2	4-1 建立食魚文化* 4-2 學習正確的海鮮魚獲得挑選觀念
食在農嘉/嘉旅食光-農場經營	4	5-1-1 認識自然農法*、有機農法* 5-1-2 學習認識食材
食在農嘉/嘉旅食光-自庚農的私房料理	2	5-1-3 學習食材的挑選與成熟度的判斷 5-1-4 學習如何將自己種的食材變成健康美味料理*
食在農嘉/嘉旅食光-做出低碳的美味	4	5-2-1 認識生態養殖環境* 5-2-2 學習利用當地當季食材做出低碳的美味 5-2-3 學習食材碳足跡的計算
食在農嘉/海報發表	2	6-1 海報發表

*該單元之教學重點使用計畫提供之「農業資源參考資料」改良場 20 項教材之水試所-虱目魚、農試所-玉米。

表2 單元教學活動設計表

主題	食農在嘉-餐桌上的 食農-自庚農	設計者	張玫萍、陳廷欣
科系	通識選修課程/環境 教育	時間	800 分鐘/16 節
學習對象	二技二年級	人數	護 22、呼 36 人
食農教育概念面向	A 農業生產與環境 B 飲食、健康與消費 C 飲食生活與文化	食農教育學習 內容	A-2-1 農業生產與環境 A-2-1 農業與資源永續 B-2-4 地產地消 C-2-1 在地飲食特色
選用之農業資源 參考資料(可複 選)	<input type="checkbox"/> 山蕉(香蕉) <input type="checkbox"/> 甘藷 <input type="checkbox"/> 甘藍 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> 紅豆 <input type="checkbox"/> 番石榴 <input type="checkbox"/> 青花菜 <input type="checkbox"/> 糙米 <input checked="" type="checkbox"/> 玉米 <input type="checkbox"/> 花椰菜 <input type="checkbox"/> 鯖魚 <input type="checkbox"/> 虱目魚 <input type="checkbox"/> 雞蛋 <input type="checkbox"/> 牛奶 <input type="checkbox"/> 蜂蜜 <input type="checkbox"/> 金針 <input type="checkbox"/> 南瓜 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 農安教材-有效清洗蔬果去除農藥殘留 <input type="checkbox"/> 農安教材-蔬果安全 Q&A		
設計理念	1. 透過簡述教學與分組討論，對農業生產與環境、環境資源永續與目前全球化糧食問題，建構對食農教育的初步概念並複習舊有經驗，以作為發展體驗活動與推廣的先備課程。 2. 親近學校鄰近社區，了解區域的自然、農、產業及地方特色。		
教學目標	1. 加強食農教育認知之廣度與深度 (1) 以實務體驗融入相關課程方式，從基本層面探討「食」與「農」的諸多議題。 (2) 讓本校醫護專業背景的學生認知健康與「食」、「農」的因果關係，從專業的核心思維裡進行深刻的反省。 2. 落實食農教育在地化推動工作 (1) 建立個人與在地、社區農業交流，達到社會實踐的目的。 (2) 強化護體系對於食、農跨領域的宏觀知能、創新理念。 (3) 建立在地性食農教育的社群連結與教育服務能量。		
學生學習條件分析	長庚科技大學學生均為醫護背景，對於低碳、均衡飲食、食品安全已具備正確知識，但對於生態環境、友善生產、社區產業三者間的關聯必須加強，在短時間以「從產地到餐桌」食、農體驗的課程方式，讓學生深刻記憶及認知。		

<p>教學前準備</p>	<p>教學者準備：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ecampus 線上課前說明與公告。 2. 文獻閱讀與簡報製作。 3. 示範及體驗材料，實作材料及工具準備。 	<p>學生準備：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ecampus 教學平台線上閱讀 2. 相關食育資料及參觀、實作課前說明及提醒。 3. 課程紀錄。 4. 完成個人學習單及分組海報。
<p>教材來源 (或參考資料)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 教師自編 • 丹·巴柏(Dan Barber)，郭寶蓮譯，《第三餐盤》，商周出版，2016 • 天下雜誌出版《破壞身體的十大食品添加物》，2014.04 • 好吃編輯部，《從餐桌到產地：發現食物與土地的美好真味》，麥浩斯出版，2013 • 朱立安·巴吉尼(Julian Baggini)，謝佩奴譯，《吃的美德：餐桌上的哲學思考=The Virtues of the Table》城邦文化，2014 • 行政院農業委員會 http://www.coa.gov.tw/show_index.php • 余宛如，《明日的餐桌：世界正在吃什麼？面對食安危機，我們需要美味的倫理與食物的正義 = A revolution at your table eng》，果力文化，2016 • 吳音寧等作，《農人教我們的事：2015 夏耘農村草根訪調文集》，台灣農村陣線，2016 • 泛科學 http://pansci.tw/archives/32108 • 榘瀉俊子,谷口吉光,立川雅司等編著；蕭志強等合譯，《食農社會學：從生命與地方的角度出發》，開學文化，2016 • 崇美農場 FB https://zh-tw.facebook.com/daisy329/ • 認識台灣植物 http://taiwanplants.ndap.org.tw/index.htm • 農業資源參考資料 https://goo.gl/QyRFRB。 	

表2 單元教學活動設計表

主題	食農在嘉-餐桌上的食農-自庚農	設計者	張玫萍、陳廷欣
科系	通識選修課程/環境教育	時間	600 分鐘/12 節
學習對象	二技二年級	人數	20~50 人
食農教育概念面向	A-2 農業與環境 B-2 飲食消費與生活型態 C-2 飲食文化	食農教育學習內容	A-2-1 農業生產與環境 A-2-1 農業與資源永續 B-2-4 地產地消 C-2-1 在地飲食特色
選用之農業資源參考資料(可複選)	<input type="checkbox"/> 山蕉(香蕉) <input type="checkbox"/> 甘藷 <input type="checkbox"/> 甘藍 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> 紅豆 <input type="checkbox"/> 番石榴 <input type="checkbox"/> 青花菜 <input type="checkbox"/> 糙米 <input checked="" type="checkbox"/> 玉米 <input type="checkbox"/> 花椰菜 <input type="checkbox"/> 鯖魚 <input type="checkbox"/> 虱目魚 <input type="checkbox"/> 雞蛋 <input type="checkbox"/> 牛奶 <input type="checkbox"/> 蜂蜜 <input type="checkbox"/> 金針 <input type="checkbox"/> 南瓜 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 農安教材-有效清洗蔬果去除農藥殘留 <input type="checkbox"/> 農安教材-蔬果安全 Q&A		
設計理念	1. 透過簡述教學與分組討論，對農業生產與環境、環境資源永續與目前全球化糧食問題，建構對食農教育的初步概念並複習舊有經驗，以作為發展體驗活動與推廣的先備課程。 2. 親近學校鄰近社區，了解區域的自然、農、產業及地方特色。		
教學目標	1. 加強食農教育認知之廣度與深度 (1) 以實務體驗融入相關課程方式，從基本層面探討「食」與「農」的諸多議題。 (2) 讓本校醫護專業背景的學生認知健康與「食」、「農」的因果關係，從專業的核心思維裡進行深刻的反省。 2. 落實食農教育在地化推動工作 (1) 建立個人與在地、社區農業交流，達到社會實踐的目的。 (2) 強化護體系對於食、農跨領域的宏觀知能、創新理念。 (3) 建立在地性食農教育的社群連結與教育服務能量。		
學生學習條件分析	長庚科技大學學生均為醫護背景，對於低碳、均衡飲食、食品安全已具備正確知識，但對於生態環境、友善生產、社區產業三者間的關聯必須加強，在短時間以「從產地到餐桌」食、農體驗的課程方式，讓學生深刻記憶及認知。		
教學前準備	教學者準備： 1. Ecampus 線上課前說明與公告。 2. 文獻閱讀與簡報製作。	學生準備：	1. Ecampus 教學平台線上閱讀相關食育資料及參觀、實作課前說明及提醒。

	3. 示範及體驗材料，實作材料及工具準備。	2. 課程紀錄。 3. 完成個人學習單及分組海報。	
教材來源 (或參考資料)	<ul style="list-style-type: none"> • 教師自編 • 丹·巴柏(Dan Barber)，郭寶蓮譯，《第三餐盤》，商周出版，2016 • 天下雜誌出版《破壞身體的十大食品添加物》，2014.04 • 好吃編輯部，《從餐桌到產地：發現食物與土地的美好真味》，麥浩斯出版，2013 • 朱立安·巴吉尼(Julian Baggini)，謝佩姣譯，《吃的美德：餐桌上的哲學思考=The Virtues of the Table》城邦文化，2014 • 行政院農業委員會 http://www.coa.gov.tw/show_index.php • 余宛如，《明日的餐桌：世界正在吃什麼？面對食安危機，我們需要美味的倫理與食物的正義 = Arevolution at your table eng》，果力文化，2016 • 吳音寧等作，《農人教我們的事：2015 夏耘農村草根訪調文集》，台灣農村陣線，2016 • 泛科學 http://pansci.tw/archives/32108 • 榭瀉俊子,谷口吉光,立川雅司等編著；蕭志強等合譯，《食農社會學：從生命與地方的角度出發》，開學文化，2016 • 崇美農場 FB https://zh-tw.facebook.com/daisy329/ • 認識台灣植物http://taiwanplants.ndap.org.tw/index.htm • 農業資源參考資料 https://goo.gl/QyRfRb 		
教學計畫			
時間	學習目標	教學流程/ 教學內容	教學資源/ 教學評量
第一節 50 分鐘	1-1 餐桌上的氣候變遷 1-2 因應氣候變遷之食農調適與農業產銷因應對策	單元課程一 餐桌上的氣候變遷 一、引起動機 因氣候變遷頻繁的極端氣候，農業首當其衝受到衝擊，引發世界性的糧食危機。地球物種都在同一個食物生態系裡，因為“食”，讓大家緊密相關，需要全新思維及行動去面對。 1. 餐桌上的氣候變遷。 2. 因應氣候變遷之食農	視聽器材 簡報 剪辑影片 食農教育推廣的核心概念(生產力) 改變餐桌飲食革命(願景工程)台灣剩食之旅(天下)

		<p>調適與農業產銷因應對策。</p> <p>3. 永續循環餐桌:從搖籃到搖籃。</p> <p>4. 剩食台灣。</p> <p>5. 思考飲食選擇。</p>	
第二節 50 分鐘		<p>二、發展活動</p> <p>1. 低碳里程桌遊理解各種食物生產、採收、製造、加工、販賣的過程。</p> <p>2. 預告下周課程主題。</p> <p>三、總結活動</p> <p>反思:食物要經過多少人的努力和合作才能產出，理解”吃”可以改變世界。</p>	低碳旅程桌遊
第三節 50 分鐘	<p>2-1 了解食當地食當季背後的含意</p> <p>2-2 學習與了解不同農作的種植方式</p>	<p>單元課程三 自庚農菜菜園</p> <p>一、引起動機</p> <p>1.不同的作物在不同的適合在不同的節氣時種植，因此在適合的氣候條件下農作的品質佳、產量好甚至可能的病蟲害會比較少</p> <p>2.透過桌遊遊戲認識食物生產鏈之關連。</p> <p>二、發展活動</p> <p>1.學習與了解不同農作的種植方式。</p> <p>2.實際種植。</p>	蔬菜苗與栽種盆器、土壤有機肥
第四節 50 分鐘			
	<p>3-1 認識里山里海</p> <p>3-2 嘉義縣在里山與里海思維下的農業生產</p>	<p>單元課程二 里山里海在我嘉</p> <p>一、引起動機</p> <p>1.北回歸線(北緯 23.5回歸線)可以說是嘉義縣的另一個代名詞,這條線經</p>	視聽器材簡報

<p>第五節 50 分鐘</p>		<p>過16個國家和地區，但絕大部分所代表著是沙漠與不毛之地-乾旱線，到底是怎樣的條件，讓北迴歸線經過的嘉義縣，卻是台灣許多農特產重要的產地。</p> <p>2. 2018~2019年台灣地區氣候發生劇烈變化，造成農產品供需不均，過去的農業生產經驗或技術無法保障產量，農業生產變成一種賭博。</p> <p>3. 從品嚐的食材進一步討論，食物是否有不同的風味，大家對食物的挑選上有怎樣選擇？而里山與里海觀念下所生產的作物與農產對環境與生態又會有怎樣的影響？</p> <p>4. 分組發表與討論</p>	<p>簡報 友善環境生產之米飯、虱目魚香絲、日曬海鹽等，用地瓜粉+黑糖+水沖泡鹽 工茶、</p>
<p>第六節 50 分鐘</p>		<p>二、發展活動 氣候變遷大作戰</p> <p>1. 以在地代表主食且不同生長條件的作物(水稻(水田)、番薯與玉米(旱田))，進行生產種植遊戲。</p> <p>2. 進行五~六回合的種植。</p> <p>3. 利用骰子來決定氣候條件，實際感受氣候變遷的不定因素，讓生產過程變得困難也 像是一種賭博。</p>	<p>遊戲規則與操作簡報、大白板 *1、黑白子棋(3組)、白板筆*組數、小白板*組數、大骰子*2</p>
<p>第七節 50 分鐘</p>	<p>4-1 建立食魚文化*</p>	<p>單元課程四 新蠶的滋味</p> <p>1. 透過講座說明台灣的食魚文化。</p>	<p>簡報</p>
<p>第八節 50 分鐘</p>	<p>4-2 學習正確的海鮮魚獲得挑選觀念</p>	<p>2. 了解目前台灣漁業資源</p>	

		的現況。	
第九節 50 分鐘	5-1-1 認識自然 農法*、有 機農法* 5-1-2 學習認識 食材	單元活動五、嘉旅食光- 農場經營 一. 準備活動 1. 現場解說了解自然農法、 有機農法的理念。 2. 學習農場的經營模式(進 行農場體驗)。	斗笠 鏟刀
第十節 50 分鐘			
第十一節 50 分鐘		二. 發展活動 1. 體驗農作。 2. 品嚐新鮮農產滋味。 三. 總結活動 各組心得發表。	回饋單
第十二節 50 分鐘	5-1-3 學習食材 的挑選與成熟 度的判斷 5-1-4 學習如何 將自己種的 食材變成健 康美味料理 *	單元活動六、嘉旅食光- 自庚農的私房料理 一、準備活動 1. 採收種植的蔬果。 2. 了解蔬果挑選與成熟 度的判斷與採摘的方 式。 二. 發展活動 1. 學習將自己種植的蔬 果變成健康美味料 理。 2. 了解食材的營養成 分。 三. 總結活動 1. 品嚐各組食物的美 味。 2. 各組心得發表。	簡報 採收器具 烹煮器具
第十三節 50 分鐘			
第十四節 50 分鐘			
第十五節 50 分鐘	6-1 海報發表	單元活動七 主題海報發表 1. 依主題方向訂題，各組抽 籤取得。 2. 分組進行主題討論、資 料彙整與海報製 作。	學生進行海報展 進行多元評量
第十六節 50 分鐘			

表3 單元教學活動設計表

主題	食農在嘉-餐桌上的食農-生態養殖	設計者	張玫萍、陳廷欣
科系	通識選修課程/環境教育	時間	600分鐘/12節
學習對象	二技二年級	人數	20~50人
食農教育概念面向	A-2 農業與環境 B-2 飲食消費與生活型態 C-2 飲食文化	食農教育學習內容	A-2-1 農業生產與環境 A-2-1 農業與資源永續 B-2-4 地產地消 C-2-1 在地飲食特色
選用之農業資源參考資料(可複選)	<input type="checkbox"/> 山蕉(香蕉) <input type="checkbox"/> 甘藷 <input type="checkbox"/> 甘藍 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> 紅豆 <input type="checkbox"/> 番石榴 <input type="checkbox"/> 青花菜 <input type="checkbox"/> 糙米 <input type="checkbox"/> 玉米 <input type="checkbox"/> 花椰菜 <input type="checkbox"/> 鯖魚 <input checked="" type="checkbox"/> 虱目魚 <input type="checkbox"/> 雞蛋 <input type="checkbox"/> 牛奶 <input type="checkbox"/> 蜂蜜 <input type="checkbox"/> 金針 <input type="checkbox"/> 南瓜 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 農安教材-有效清洗蔬果去除農藥殘留 <input type="checkbox"/> 農安教材-蔬果安全 Q&A 藥殘留		
設計理念	1. 透過簡述教學與分組討論，對農業生產與環境、環境資源永續與目前全球化糧食問題，建構對食農教育的初步概念並複習舊有經驗，以作為發展體驗活動與推廣的先備課程。 2. 親近學校鄰近社區，了解區域的自然、農、產業及地方特色。		
教學目標	1. 加強食農教育認知之廣度與深度 (1) 以實務體驗融入相關課程方式，從基本層面探討「食」與「農」的諸多議題。 (2) 讓本校醫護專業背景的學生認知健康與「食」、「農」的因果關係，從專業的核心思維裡進行深刻的反省。 2. 落實食農教育在地化推動工作 (1) 建立個人與在地、社區農業交流，達到社會實踐的目的。 (2) 強化護體系對於食、農跨領域的宏觀知能、創新理念。 (3) 建立在地性食農教育的社群連結與教育服務能量。		
學生學習條件分析	長庚科技大學學生均為醫護背景，對於低碳、均衡飲食、食品安全已具備正確知識，但對於生態環境、友善生產、社區產業三者間的關聯必須加強，在短時間以「從產地到餐桌」食、農體驗的課程方式，讓學生深刻記憶及認知。		
教學前準備	教學者準備： 1. Ecampus 線上課前說明與公告。 2. 文獻閱讀與簡報製作。 3. 示範及體驗材料，實作材	學生準備： 1. Ecampus 教學平台線上閱讀相關食育資料及參觀、實作課前說明及提醒。 2. 課程紀錄。	

	料及工具準備。	3. 完成個人學習單及分組海報。
教材來源 (或參考資料)	<ul style="list-style-type: none"> • 教師自編 • 丹·巴柏(Dan Barber)，郭寶蓮譯，《第三餐盤》，商周出版，2016 • 天下雜誌出版《破壞身體的十大食品添加物》，2014.04 • 好吃編輯部，《從餐桌到產地：發現食物與土地的美好真味》，麥浩斯出版，2013 • 朱立安·巴吉尼(Julian Baggini)，謝佩奴譯，《吃的美德：餐桌上的哲學思考=The Virtues of the Table》，城邦文化，2014 • 行政院農業委員會 http://www.coa.gov.tw/show_index.php • 余宛如，《明日的餐桌：世界正在吃什麼？面對食安危機，我們需要美味的倫理與食物的正義 = A revolution at yourtable eng 》，果力文化，2016 • 吳音寧等作，《農人教我們的事：2015 夏耘農村草根訪調文集》，台灣農村陣線，2016 • 泛科學 http://pansci.tw/archives/32108 • 榘瀉俊子,谷口吉光,立川雅司等編著；蕭志強等合譯，《食農社會學：從生命與地方的角度出發》，開學文化，2016 • 崇美農場 FB https://zh-tw.facebook.com/daisy329/ • 認識台灣植物 http://taiwanplants.ndap.org.tw/index.htm • 農業資源參考資料 https://goo.gl/QyRFRB 	

教學計畫

時間	學習目標	教學流程/ 教學內容	教學資源/ 教學評量
第一節 50 分鐘	1-1 餐桌上的氣候變遷 1-2 因應氣候變遷之食農調適與農業產銷因應對策	<p>單元課程一 餐桌上的氣候變遷</p> <p>一、 引起動機</p> <p>因氣候變遷頻繁的極端氣候，農業首當其衝受到衝擊，引發世界性的糧食危機。</p> <p>地球物種都在同一個食物生態系裡，因為“食”，讓大家緊密相關，需要全新思維及行動去面對。</p> <p>1. 餐桌上的氣候變遷。</p> <p>2. 因應氣候變遷之食農調適與農業產銷因應對策。</p>	<p>視聽器材 簡報 剪辑影片</p> <p>食農教育推廣的核心概念(生產力) 改變餐桌飲食革命(願景工程) 台灣剩食之旅(天下)</p>

		<p>3. 永續循環餐桌:從搖籃到搖籃。</p> <p>4. 剩食台灣。</p> <p>5. 思考飲食選擇。</p>	
<p>第二節 50 分鐘</p>		<p>二、發展活動</p> <p>1. 低碳里程桌遊理解各種食物生產、採收、製造、加工、販賣的過程。</p> <p>2. 預告下周課程主題。</p> <p>三、總結活動</p> <p>反思:食物要經過多少人的努力和合作才能產出，理解”吃”可以改變世界。</p>	<p>低碳旅程桌遊</p>
<p>第三節 50 分鐘</p>	<p>3-1 認識里山里海</p> <p>3-2 嘉義縣在里山與里海思維下的農業生產</p>	<p>單元課程二 里山里海在我嘉</p> <p>一、引起動機</p> <p>1. 北回歸線(北緯 23.5 回歸線)可以說是嘉義縣的另一個代名詞，這條線經過 16 個國家和地區，但絕大部分所代表著是沙漠與不毛之地-乾旱線，到底是怎麼的條件，讓北迴歸線經過的嘉義縣，卻是台灣許多農特產重要的產地。</p> <p>2. 2018~2019 年台灣地區氣候發生劇烈變化，造成農產品供需不均，過去的農業生產經驗或技術無法保障產量，農業生產變成一種賭搏。</p> <p>3. 從品嚐的食材進一步討論，食物是否有不同的</p>	<p>視聽器材簡報</p> <p>簡報</p> <p>友善環境生產之米飯、虱目魚香絲、日曬海鹽等，用地瓜粉+黑糖+水沖泡鹽工茶等</p>

		風味，大家對食物的挑選上有怎模選擇？而里山與里海觀念下所生產的作物與農產對環境與生態又會有怎樣的影響？	
第四節 50 分鐘		4.分組發表與討論 二、發展活動 氣候變遷大作戰 1.以在地代表主食且不同生長條件的作物(水稻(水田)、番薯與玉米(旱田))，進行生產種植遊戲。 2.進行五~六回合的種植。 3.利用骰子來決定氣候條件，實際感受氣候變遷的不定因素，讓生產過程變得困難也像是一種賭博。	遊戲規則與操作簡報、大白板*1、黑白子棋(3組)、白板筆*組數、小白板*組數、大骰子*2
第五節 50 分鐘 第六節 50 分鐘	4-1 建立食魚文化* 4-2 學習正確的海鮮魚獲得挑選觀念	單元課程三 新蠶的滋味 1.透過講座說明台灣的食魚文化 2.了解目前台灣漁業資源的現況	簡報 海鮮挑選指南圖卡 回饋單
第七節 50 分鐘		單元活動四、嘉旅食光-做出低碳的美味(低碳魚煮) 一. 準備活動 1.透過現場解說了解生態養殖的理念 2.學習生態養殖的經營模式(進行水質檢測)	
第八節 50 分鐘	5-2-1 認識生態養殖環境*		
第九節 50 分鐘	5-2-2 學習利用當地當季食材做出低碳的美味	二. 發展活動 1.體驗撒網捕魚 2.利用社區生產的食材分組烹煮成在地美味	漁網 水質檢測器 烹煮器具 計算白板 磅秤 麥克筆
第十節			

50 分鐘	5-2-3 學習食材 碳足跡的 計算	料理 三. 總結活動 1. 品嚐各組食物的美 味。 2. 計算食物里程碳足跡 3. 各組心得發表	
第十一節 50 分鐘	6-1 海報發表	單元活動五 主題海報發表 1. 依主題方向定題，各組抽 籤取得。 2. 分組進行主題討論、資 料彙整與海報製 作。	學生進行海報展 進行多元評量
第十二節 50 分鐘			

* 請自行增列。

附件 1 學習單

班級:呼吸照護系二Q1班

合照	組長: P088888蔡壹林
	組員: P099999周子輪

自庚農施作紀錄

(請各組自行編排)

就施作寫出至少3項印象深刻的內容(圖文說明,可以自行創意編排)

圖	
圖	
圖	

自庚農的私房料理

(請各組自行編排)

就現場點心實做,寫出至少3項印象深刻的內容(圖文說明,可以自行創意編排)

圖	
圖	
圖	

6. 以崇美農場為對象的創意行銷,請試發想並敘述之。(300字以上,請條列說明)

7. 整體活動對你有何種啟發? 最大的改變是什麼?(每人100字以上)。

圖(自拍)	我是蔡壹林,我……….
圖	
圖	

附件 2 學習單

參訪行程: 鄉村永續發展 五十分工作室

班級: 護理系二 Q2班 Q3班 ??????????組

合照	組長: P088888 蔡壹林
	組員: P099999 周子輪

1. 你對於今天的課程的意見 (可複選)

參觀內容有趣生動 參觀內容有助了解餐地到餐桌的生產流程 體認人與土地、環境互動互依關係

在面對食農議題時，能思考環境永續發展 友善生態養殖 氣候變遷對漁業生產的影響

參與此活動，感受最大的改變是 _____

其他 _____

2. 請討論簡述個人或家庭的食漁(水產)經驗及喜好。(200字以上，請條列說明)

3. 請簡述漁業自然生態、友善養殖的特質。(200字以上，請條列說明)

4. 請簡述你今天對五十分工作室最深刻的印象。有那些動物常常出現在漁池附近?(200字以上，請條列說明)

5. 漁業的吸引力及附加價值可以來自文化創意的研發，以五十分工作室為對象的創意行銷，請試發想並敘述之。(300字以上，請條列說明)

6. 就今天的參觀實做內容，寫出至少5項印象深刻的內容(以圖文說明，可自拍、自行創意編排)

圖	
圖	
圖	
圖	
圖	

7. 整體活動對你有何種啟發? 最大的改變是什麼?(每人100字以上)。

圖(自拍)	我是蔡壹林，我.....
圖	
圖	

附件 3 學習單

呼吸照護系 第 組

組長: ○號 000

組員:

○號 000

○號 000

○號 000

○號 000

○號 000

○號 000

○號 000

○號 000

○號 000

○號 000

參訪行程:崇美農場

1. 參與此活動，感受自己最大的改變是（請自行增加）

1.

2.

3

其他

2. 二十一世紀台灣農業環境面臨的挑戰為何?試申述之。(200字以上，請條列說明)

3. 請簡述慣行農法、有機農法及自然農法的特質。(200字以上，請條列說明)

4. 簡述吃在地，選當季低碳食物里程概念?試以碳足跡、水足跡來說明。(200字以上，請條列說明)

5. 就今天崇美農場的參觀內容，寫出至少5項以上印象深刻的內容(圖文說明，可以自行創意編排)

圖	
圖	
圖	
圖	
圖	

6. 農業的吸引力及附加價值可以來自文化創意的研發，請試發想並敘述之。(300字以上，請條列說明)

7. 今日的參觀對大家有何種啟發? (100字以上，可以各自表述後彙整)

附件 4 學習單

護理系二年級Q1班 第 組

組長: O號 000

組員:

O 號 000

O 號 000

O 號 000

O 號 000

O 號 000

O 號 000

O 號 000

O 號 000

O 號 000

O 號 000

參訪行程:崇美農場

1. 參與此活動，感受自己最大的改變是（請自行增加）

1.

2.

3

其他

2. 二十一世紀台灣農業環境面臨的挑戰為何?試申述之。(200字以上，請條列說明)

3. 請簡述慣行農法、有機農法及自然農法的特質。(200字以上，請條列說明)


4. 簡述吃在地，選當季低碳食物里程概念?試以碳足跡、水足跡來說明。(200字以上，請條列說明)

5. 就今天農嘉雅米農場的參觀內容，寫出至少5項以上印象深刻的內容(圖文說明，可以自行創意編排)

圖	
圖	
圖	
圖	
圖	

6. 農業的吸引力及附加價值可以來自文化創意的研發，請試發想並敘述之。(300字以上，請條列說明)

7.今日的參觀對大家有何種啟發?(每人100字以上，各自表述後彙整)

	我是 000，我今天.....
---	-----------------