

課程名稱：	中文名稱：一起食農趣I		
	英文名稱：Farm Together for Fun I		
授課年段：	一上	學分總數：2	
課程屬性：	實作(實驗)及探索體驗		
師資來源：	校內單科		
課綱核心素 養：	A自主行動：A1.身心素質與自我精進，A2.系統思考與問題解決，A3.規劃執行與創新應變，		
	B溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養，B3.藝術涵養與美感素養，		
	C社會參與：C2.人際關係與團隊合作，		
學生圖像：	主動探索，激發好奇，自主學習，展現合作，尊重他人，溝通協調，自信表達，樂觀積極，規劃執行，		
學習目標：	1、透過親自參與農務及食材處理及應用烹調，發展出簡單的耕食能力，進而培養了解食物來源、增進食物選擇能力、並養成尊重食物及健康飲食的習慣。2、不只是知識的獲得，透過共耕、共食等集體行為，激發對食物的感知、情感的記憶，及對群體生命、文化的認同。3、食農教育也是環境教育的一環：透過食農的學習與實踐，認同友善環境的食農概念，培養解決食農問題的能力，進而關懷自然、愛護自然，達到永續的自然環境。		
教學大綱：	週次/ 序	內容綱要	
	一	(一)入門篇：食農是什麼	食農的定義、內涵與精神
	二	台灣的食農教育	食農教育資源與現況介紹
	三	實作：最小的菜園	芽菜種植
	四	成果分享：簡單就是美味	芽菜料理試吃大會

五	(二)概念篇：節氣與時令	農民曆的運用方法
六	當季蔬果—秋冬篇	介紹秋冬適合種植的蔬果
七	家庭菜園面面觀	菜園類型、都會菜園
八	分組實作：菜圃實務	種菜趣—我的有機小菜園
九	(三)肥料篇：肥料三元素	認識氮磷鉀的作用、介紹市售肥料種類
十	有機與無毒栽培的差異	認識有機栽培與無毒栽培的現行法規區別
十一	廚餘變黃金	有氧發酵與厭氧發酵的差異及廚餘的製作方法
十二	觀察報告分享	分組分享作物成長紀錄
十三	(四)防治篇(上)：蟲蟲危機—秋冬篇	認識秋冬蔬果的常見害蟲
十四	現行防治之道	介紹慣行農法與無毒栽培的防治差別
十五	實作：家庭應用防治法	利用胡椒、辣椒、沙拉油等製作防蟲噴劑
十六	(五)應用篇：節令糕點製作	學習蘿蔔糕的製作
十七	分組發表	成果報告分享
十八	期末回顧與休耕準備	教師總結及各組耕園整理
十九		
二十		

學習評量：	簡報、口頭報告、上課提問、心得反思
對應學群：	生命科學，生物資源，地球環境，教育，遊憩運動，
備註：	