

# 臺北市立成淵高級中學111學年度多元選修課程計畫書

課程名稱	一起食農趣 I		
授課教師	譚鴻儀		
年 級	高一	開課 時程	皆為1學年課程
選修人數 上限	高一上限20人 下限 人 (確認選修人數由學校最後安排之)		
對應本校學生 核心能力指標	請勾選(可複選) (一)主動探索 <input checked="" type="checkbox"/> 1-1激發好奇 <input checked="" type="checkbox"/> 1-2自主學習 <input type="checkbox"/> 1-3批判思考 (二)展現合作 <input type="checkbox"/> 2-1具同理心 <input checked="" type="checkbox"/> 2-2尊重他人 <input checked="" type="checkbox"/> 2-3溝通協調 (三)自信表達 <input checked="" type="checkbox"/> 3-1樂觀積極 <input type="checkbox"/> 3-2發表論述 <input checked="" type="checkbox"/> 3-3規劃執行 (四)社會關懷 <input type="checkbox"/> 4-1關懷弱勢 <input checked="" type="checkbox"/> 4-2服務社會 <input type="checkbox"/> 4-3國際視野		
選課學生要求	關懷自然、珍惜生態、重視食安、身體力行		
上課教室 及設備要求			
課程介紹與特色 (100-200字)			
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。			

多元選修課程

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	高一	學分數	2	
課程屬性 (單選)	<input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 跨領域/科目專題 <input type="checkbox"/> 跨領域/科目統整 <input checked="" type="checkbox"/> 實作(實驗) <input type="checkbox"/> 探索體驗 <input type="checkbox"/> 第二外語 <input type="checkbox"/> 本土語文 <input type="checkbox"/> 全民國防教育 <input type="checkbox"/> 職涯試探 <input type="checkbox"/> 通識性課程 <input type="checkbox"/> 大學預修課程 <input type="checkbox"/> 特殊需求 <input type="checkbox"/> 其他 _____			
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 校內單科 <input type="checkbox"/> 校內跨科協同 <input type="checkbox"/> 跨校協同 <input type="checkbox"/> 外聘(大學) <input type="checkbox"/> 外聘(其他)			
課綱 核心素養	A 自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變		
	B 溝通互動	<input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養		
	C 社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解		
學生圖像 (依校選填)	(不用填，各校的學生圖像不同)			
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 上學期	週次	單元/主題	內容綱要	
	1	(一)入門篇：食農是什麼	食農的定義、內涵與精神	
	2	台灣的食農教育	食農教育資源與現況介紹	
	3	實作：最小的菜園	芽菜種植	
	4	成果分享：簡單就是美味	芽菜料理試吃大會	
	5	(二)概念篇：節氣與時令	農民曆的運用方法	
	6	當季蔬果—秋冬篇	介紹秋冬適合種植的蔬果	
	7	家庭菜園面面觀	菜園類型、都會菜園	
	8	分組實作：菜圃實務	種菜趣—我的有機小菜園	
	9	(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	
	10	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	
	11	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	
	12	觀察報告分享	分組分享作物成長紀錄	
	13	(四)防治篇(上)：蟲蟲危機—秋冬篇	認識秋冬蔬果的常見害蟲	
	14	現行防治之道	介紹慣行農法與無毒栽培的防治差別	
	15	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	
	16	(五)應用篇：節令糕點製作	學習蘿蔔糕的製作	
	17	分組發表	成果報告分享	
18	期末回顧與休耕準備	教師總結及各組耕園整理		

教學大綱 下學期	1	(一)農家樂：春耕	復耕準備、翻土、埋基肥
	2	當季蔬果—春夏篇	介紹春夏適合種植的蔬果
	3	實作：春播	葉菜播種、瓜類育苗
	4	(二)野菜篇：神農初體驗	認識可食用野菜，如：鼠麴、艾草、龍葵、昭和草等
	5	節令糕點製作：草仔粿	學習草仔粿的製作
	6	(三)防治篇(下)：蟲蟲危機—春夏篇	認識春夏蔬果的常見害蟲
	7	無毒防治之道(一)	介紹利用忌避與共伴植物栽培的防治方法
	8	分組實作：菜圃實務	種菜趣—利用忌避原理定植瓜苗
	9	無毒防治之道(二)	介紹利用微生物與賀爾蒙的防治方法
	10	分組實作：菜圃實務	種菜趣—架設賀爾蒙燈籠防治果蠅
	11	(四)觀摩篇：他山之石	介紹台灣有特色的休閒農場、市民農園或其他綠園計畫
	12	參觀活動	參觀太平國小的稻作種植(暫定)
	13	分組報告	觀察報告及參觀心得分享
	14	(五)科技篇：食農創新	介紹客廳水耕農場與魚蚓菜共生系統
	15	實作：魚蚓菜系統或水耕種植箱	分組製作簡易魚蚓菜共生系統或水耕種植箱
	16	(六)應用篇：夏日料理製作	學習蔬果沙拉的製作
	17	分組發表	成果報告分享
	18	期末回顧與休耕準備	教師總結及各組耕園整理
學習評量	簡報、口頭報告、上課提問、心得反思、成果發表、上傳學習歷程檔案		
對應學群 (限6)	<input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 工程 <input type="checkbox"/> 數理化 <input type="checkbox"/> 醫藥衛生 <input checked="" type="checkbox"/> 生命科學 <input checked="" type="checkbox"/> 生物資源 <input checked="" type="checkbox"/> 地球環境 <input type="checkbox"/> 建築設計 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 社會心理 <input type="checkbox"/> 大眾傳播 <input type="checkbox"/> 外語 <input type="checkbox"/> 文史哲 <input type="checkbox"/> 教育 <input type="checkbox"/> 法政 <input type="checkbox"/> 管理 <input type="checkbox"/> 財經 <input checked="" type="checkbox"/> 遊憩運動		
備註			