

高三家政選修課程計畫

科目名稱	從產地到餐桌			
開設年級/ 學期	高三下	學分總數	2	
師資來源	內聘			
教學目標	<p>1. 認識常見友善環境農法，實際於校園進行整地、種植與照顧。</p> <p>2. 剖析台灣飲食問題，進而關懷台灣在地飲食議題。</p> <p>3. 探討台灣糧食議題，以全球視野思考台灣糧食永續問題。</p> <p>4. 透過實際務農體驗活動與食物製作課程，引導學生飲食行為，落實永續理念。</p>			
教材大綱 與進度	週次	單元名稱	教學內容重點	活動
	1	知己知彼	課程介紹、認識夥伴、認識常吃的菜	分組遊戲
	2	食物生產與分配	美味的代價	美味代價紀錄片
	3	友善環境與農法	常見農法介紹、農場命名美化	命名實作
	4	整地與植物種植	請有機農場農夫教導整地、育苗、種植、施肥	農場實作
	5	台灣飲食問題探討	黑心食品、糧食與食物浪費	剩食影片
	6	期中考	彈性課程	
	7	糧食議題(一)	友善食品加工與食品添加物	品嚐蜜餞
	8	糧食議題(二)	基因改造作物	品嚐爆米花
	9	全球飲食行動力-日本、義大利	日本食育基本法，義大利慢食，品嚐現泡茶與平裝茶	品嚐茶
	10	農業產銷(一)	農產困境、桌遊種豆	桌遊
	11	農業產銷(二) 種植正義與公平貿易	公平貿易咖啡、實作檸檬札片、自採香草茶	品嚐檸檬札片 泡香草茶
	12	期中考	如果我能夠為農業做一件事	
13	糧食議題(三)_復耕	喜願小麥介紹、食譜討論	食譜討論	

	14	小麥點心實作	運用小麥製作點心	實作品嚐
	15	永續飲食行動 (一)	務農體驗成果菜單設計	設計菜單
	16	永續飲食行動 (二)	務農體驗成果烹調	實作品嚐
	17	期末考	彈性課程	
	18	畢業典禮		
評量方式	<p>規劃多元評量，評量工具:包含實作評量(種植與相關產品製作)、口頭報告、紙筆測驗、檔案評量、行動分享個人心得等。評量人員多元:包含教師、自我評量、同儕互評等。</p>			
資源配合	<ol style="list-style-type: none"> 1. [美味代價]紀錄片、[台灣剩食之旅]影片、[孟山都]與[我們的島]紀錄片 2. 分組牌卡、蔬果題目牌卡 3. 美味的代價學習單、生物學家學習單、餐會討論單、分組討論單 4. 園藝工具箱，含三叉雙頭鋤、九齒扁平耙、鐵鏟 2 支、樹剪 1 支、熱熔槍等。1 箱/組。，共七箱 5. 軟性磁鐵白板，半開。2 片/組共 14 片、白板筆紅、藍、綠、黑各 7 支、白板板擦 7 個 6. 品嚐茶、蜜餞、爆米花、檸檬札片、香草茶、小麥點心、餐會等製作材料與設備 7. 桌遊:種豆 Bohnanza 8. 插電咖啡保溫座與咖啡保溫壺 6 組 9. 請有機農場農夫教導實際整地、育苗、施肥等有機栽種農法，外聘鐘點費 2 小時。 			
預期效益	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能認識常見友善環境農法的基本原則與作法。 2. 能學習整地與育苗相關知能，實際於校園進行整地、種植與照顧。 3. 能剖析台灣飲食問題，進而關懷台灣在地飲食議題。 4. 能探討台灣糧食議題，以全球視野思考台灣糧食永續問題。 5. 能反思台灣糧食現況與未來，實踐飲食行動以落實永續理念。 6. 能學習友善環境的食材挑選與烹調，培養感恩與珍惜食物。 7. 能透過實際務農體驗活動與食物製作課程，落實永續飲食行動理念。 			
受益對象	<p>高三全體學生與其家人、朋友們；成德高中全體師生；台灣農業、農產品、餐飲業、食育等相關人員們。</p>			

