

美和科技大學



餐旅管理系

課程規範

課程名稱：

食農教育

中華民國 115 年 01 月制定

1. 課程基本資料：

| | | | |
|---------|----------|----------------------------|----|
| 科目名稱 | 中文 | 食農教育 | |
| | 英文 | Food and Farming education | |
| 適用學制 | 四年制學院日間部 | 必選修 | 選修 |
| 適用部別 | 日間部 | 學分數 | 4 |
| 適用系科別 | 四技餐旅管理系 | 學期/學年 | 學期 |
| 適用年級/班級 | 四技餐旅二甲 | 先修科目或先備能力 | |

2. 餐旅管理系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

| | 就業途徑 | 職能 |
|------|------|---------------------------------------|
| | 專業職能 | 餐飲管理 |
| 餐飲管理 | | P2 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序、以維持安全的工作環境 |
| 餐飲管理 | | P3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量 |
| 餐飲管理 | | P4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據 |
| 餐飲管理 | | P5 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務 |
| 餐飲管理 | | P6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度 |
| 餐飲管理 | | P7 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略 |
| 餐飲管理 | | P8 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。 |
| 旅館管理 | | P9 執行旅館客戶接待與服務業務。 |
| 旅館管理 | | P10 執行旅館房務業務，維持旅館環境整體清潔。 |
| 旅館管理 | | P11 執行旅館餐飲業務，確保提供客戶高品質餐飲服務。 |
| 旅館管理 | | P12 整合旅館內部不同部門與事業單位的執行功能，以提供客戶高品質服務。 |
| 旅館管理 | | P13 分析資訊以規劃、執行行銷活動，推廣旅館業務。 |
| 旅館管理 | | P14 確保顧客和財產受到保護，以降低損失和法律責任。 |

3. 課程對應之 UCAN 職能

| 課程 \ 職能 | 專業職能 M | 專業職能 A |
|---------|---|--|
| 食農教育 | <p>P3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量</p> <p>P4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據</p> <p>P5 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務</p> | <p>P6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度</p> <p>P7 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略</p> |

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

知識面

- 認識食農教育的核心理念與重要性
- 了解有機農業與自然農法的基本原理
- 掌握田間管理、病蟲害防治與肥培管理的知識
- 認識食材來源與健康飲食的關聯

技能面

- 能操作整地、育苗、定植與田間管理技術

- 能運用有機農法進行病蟲害及肥培管理
- 能栽種、觀察與收成農產品
- 能運用農產品進行創意料理設計與烹飪

態度面

- 培養尊重自然、愛護環境的態度
- 建立對食物與生產者的感恩與尊重
- 培養團隊合作與問題解決能力
- 養成健康飲食習慣與永續思維

5. 課程描述

5.1 課程說明

課程內容以實際種植無農藥無化肥有機田間管理栽培蔬菜，將栽種蔬菜於中餐教室烹飪創意料理體驗從產地到餐桌的意義。介紹國內農產品標示內涵，具備採購安全農產品的知識。

5.2 課程綱要

本課程規劃內容綱要及課程設計養成之職能：

| 週次 | 課程內容規劃 | 課程設計養成之職能 | 時數 |
|----|------------------------|----------------|----|
| 1 | 食農教育及自然生態農場經營經驗分享及學員分組 | M(P4、P5) A(P2) | 4 |
| 2 | 田間實作蔬菜篇及實作規劃講解及育苗 | M(P3、P5) A(P2) | 4 |
| 3 | 整地及施基肥 | M(P3、P5) A(P2) | 4 |
| 4 | 種植作物 | M(P3、P5) A(P2) | 4 |

| 週次 | 課程內容規劃 | 課程設計養成之職能 | 時數 |
|----|-----------------------------|-------------------|----|
| 5 | 病蟲害製作性費洛蒙誘引器、黃色年叛噴灑蘇力菌及追肥實作 | M(P3、P5) A(P2) | 4 |
| 6 | 除草及病蟲害管理及追肥實作 | M(P3、P5) A(P2) | 4 |
| 7 | KKF 有益菌介紹及病蟲害管理及追肥實作 | M(P3、P5) A(P2) | 4 |
| 8 | 收成作物及料理美食饗宴(期中考) | M(P3、P5、P4) A(P6) | 4 |
| 9 | 農場參訪 | M(P4) A(P6) | 4 |
| 10 | 除草及病蟲害管理及追肥實作 | M(P3、P5) A(P2) | 4 |
| 11 | 收成作物及料理美食饗宴 | M(P3、P5、P4) A(P6) | 4 |
| 12 | 植物的構造及功能及病蟲害管理及追肥實作 | M(P4、P5) A(P2) | 4 |
| 13 | 食農教育案例及病蟲害管理及追肥實作 | M(P4、P5) A(P2) | 4 |
| 14 | 常見雜草介紹及病蟲害管理及追肥實作 | M(P4、P5) A(P2) | 4 |
| 15 | 除草及病蟲害管理及追肥實作 | M(P3、P5) A(P2) | 4 |
| 16 | 收成作物及料理美食饗宴 | M(P3、P5、P4) A(P6) | 4 |
| 17 | 農場整理 | M(P3、P5) A(P6) | 4 |
| 18 | 各組心得分享(期末考) | M(P4) A(P6) | 4 |

5.3 教學活動

- 一、課堂上課→課程食農教育、KKF 自然農法、田間管理內容教學。
- 二、農場實作→整地、作畦、施肥、種植、病蟲害管理、肥培管理、鋤草、收成。
- 三、創意料理→系上中餐教室，各組烹飪創意料理作為期中考。
- 四、戶外教學→參訪祥園自然生態農場。
- 五、期末報告→各組心得分享。

6. 成績評量方式

期中成績百分比：30% (英文題型/報告佔期中考總分 10~20 分)

期末成績百分比：30% (英文題型/報告佔期末考總分 10~20 分)

平時成績百分比：40%

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象：

成績欠佳之學生：凡期中考成績落於班級成績後 30%，或期中考成績不及格之學生，提供課業輔導。

有特別學習需求之學生：因其他特殊學習需求，學生有個別需要深入了解本科目更深入的學習內容、特殊主題或進階應用有興趣者，提供深度課業輔導。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

課業輔導與補救教學的實施方式：

互助教學：建立小組同儕學習制度，將學生予以分組，並於每組中安排成績優異的學生擔任組長，以隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度，並可此形成互相觀摩學習的讀書風氣。

課後輔導：由授課教師於課輔時間（Office Hours），幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導。

補救教學：授課教師額外指定成績欠佳學生，進行課後作業練習，使其能在不斷的練習中獲得進步。

7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

◆ 輔導時間：請先向教師預約。

◆ 輔導老師聯繫方式：

(1). 授課教師：李恭祿 講師(兼任教師)

(2). 校內分機：N/A

(3). 授課教師 email：x00012122@meiho.edu.tw

(4). 教師研究室：N/A