

108-1 食農自主學習微學分課程規劃

一、課程緣起

近幾年循環經濟概念、食安問題等議題之興起，為符應社會變遷之需求，特以微學分方式邀請各方實務專家，透過串連課程形式，讓學生了解人與自然生活的息息相關，從廚餘堆肥、農業到餐桌及後續產業，再總結到個人飲食健康等議題，期待學生透過課程學習友善自然，並願意選擇對地球環境負責任的消費與生活方式，一起實踐聯合國 2030 年永續發展目標(SDGS)。

二、課程目標

【認知】學生可知道循環經濟、廚餘堆肥、垃圾處理、農業生活、香草產業、餐飲行業與營養健康等議題知識。

【情意】學生認同並願意選擇對地球環境負責任的消費與生活方式。

【技能】無。

三、課程安排與修習規劃

- 10/15 確認通識課程委員會通過
- 10/21~10/25 辦理食農自主學習微學分說明會。
- 規劃課程總時數為 34 小時，共 1.7 學分，學生參與 24 小時(70%)以上之活動並通過審核後，可獲得大學社會責任實踐計畫辦公室認可之「食農自主學習微學分課程認證」。
- 各課程通過機制，再與講者進行一步確認。

	教師	小時	學分	形式	主題方向	時程
1	孫書麟理事長	2	0.1	演講	從循環經濟看堆肥願景	10/29(二)14-16
2	李柏青主任	2	0.1	演講	堆肥中的生命與養分循環	10/31(四)10-12
3	劉力學老師	2	0.1	演講	我與垃圾和資源相處的日子	11/18~22
4	木柵參觀	4	0.2	參訪	垃圾車之後的垃圾與堆肥	11/22(五)13-17
5	梁素秋老師	3	0.1	演講	綠色競爭力-談有機種植	11/27(三)10-12
6	陳頤華老師	2	0.1	實作	手做節氣與農民曆工作坊 I	11/21(四)14-16
7	陳頤華老師	2	0.1	實作	手做節氣與農民曆工作坊 II	12/5(四)14-16
8	梁素秋老師	2	0.1	實作	有機農場生活體驗(果醬)	11/16(六)9-12
9	蔡以倫老師	2	0.1	演講	香草的認識	12/4(三)10-12
10	蔡以倫老師	2	0.1	實作	香草植栽的種植與照顧	12/5(四)10-12
11	蔡虹瑤老師	2	0.1	演講	精油初階概論	12/9~13
12	蔡虹瑤老師	2	0.1	演講	芳香療法	12/9~13
13	Dave&Jess 老師	2	0.1	演講	環境友善食品	12/19(四)15-17
14	Dave&Jess 老師	2	0.1	參訪	友善餐廳創業歷程	12/20(五)15-17
15	任曉晶老師	2	0.1	演講	飲食與健康	12/25(三)13-15
16	任曉晶老師	2	0.1	演講	從產地到餐桌的反思	12/26(四)10-12
總計		34	1.7			

四、校外講師簡介

講師姓名	專長領域相關說明
孫書麟 (台灣廚餘資源化發展協會理事長)	協助台北石門國小、公館國小、台東均一實驗高中等學校建立廚餘堆肥機制，引進國外發酵機，配合相關機制可有效將學校廚餘於三個月內轉化為堆肥，重新回到土地滋養植物，曾獲相關媒體報導。
劉力學 (有機農夫)	TED*TAIPEI 講者。法裔加拿大籍的 Pierre Loisel 於 1964 年來台，在輔仁大學教授工程學，他的造訪使當時的迷你電腦技術-也隨他遠渡重洋流入台灣，意外使他成為了造就台灣 IT 產業強國的推手。於 1991 年時爆發的一場生態危機卻讓 Pierre 揮別電腦界，投入環保陣營，他發現-由於台北都會區的垃圾場已全數停業，在沒有規劃焚化爐的情況下，他位於海邊的住處放眼-望去全都是垃圾，Pierre 找到了一個有效減少垃圾量的妙方：「廚餘回收」，如今，全台各地都採用他-的聰明環保設計。Pierre 的創意無限，目前他更進一步於模範農場中推廣他的「廚餘施肥法」，也希望-未來能有更多人能追隨他的環保理念。
梁素秋 (有機農夫)	梁素秋老師是台灣大學園藝學系碩士，之前於市立淡水工商職業學校擔任園藝科老師，退休後為了推廣永續農業的概念，開始承租土地投入農場生活，於淡水區經營「大屯溪生態有機農場」，並取得有機農產品驗證，固定配送有機蔬菜及辦理生態教育體驗，推廣永續農業的理念，教導農民轉作有機，也提供消費者安全、健康及值得信賴的農產品。
陳頤華 (雜誌總編輯)	《秋刀魚》總編輯，創立「黑潮文化」，並獲 41 屆金鼎獎主編獎。從關注臺灣的地方誌《藍鯨》到日本文化誌《秋刀魚》，嘗試以全新雜誌型態獨立出版，致力將臺灣文化推向國際，積極與日本搭建文化橋樑，讓更多人看見臺灣青年的活力。
蔡以倫 (有機農夫)	淡江資管系、文化新聞碩士。曾任職自由時報編政組長、醫藥環保新聞組長、江蘇昆山印刷廠台幹。現為淡水香草街屋主人，真理大學通識講師（為淡水老街注入新味道）、淡水社區大學香草應用課程講師、社福機構香草園藝講師，專職從農、行銷農產加工品，並推廣老街文資導覽，經常為遊客進行古蹟歷史導覽。
蔡虹瑤 (創業者)	淡水區芳香森林樂活 spa 館經營者，獲得法國芳療師認證，曾於文化大學創業學程教授芳療相關創業課程。
Dave&Jess (創業校友)	大衛和潔希是從 2003 年就讀淡江大學開始在淡水紮根，畢業後雙雙到海外工作，直到決定共組家庭才結束外派回到淡水紅樹林定居。然而因為有了小朋友，每週必須製作嬰兒副食品，進而開始認識食材並講求其新鮮度以及安全性。紅樹林雖環境靜謐，但生活機能欠佳、採買不易，遇到天候不佳不良於行時更是一大考驗！喜歡料理的大衛於是發想：如果紅樹林能有一間提供新鮮食材、安心料理的店家，那該有多好！等了又等發現與其寄望他人，不如大膽一試實現自己的理想，同時能夠提升社區便利、改善生活品質。
任曉晶 (助理教授)	台北海洋科技大學健康促進與銀髮保健系助理教授。專長：營養學、高齡營養評估、養生膳食療養、保健食品、食品安全管理。