《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級: **授課老師: 黃建誌** **學分數: 2**

課程大綱:

本課程規劃以一個學期、結合多位教師與實務業師共同授課，讓學生瞭解農作物變成餐桌上食物、飲食工作者、農民、自然環境和相關行動者互動之體驗過程，認識在地的農業、正確的飲食生活方式和其所形成的文化，以及農業和飲食方式對生態環境造成的影響。修課學生將可結合本課程與生物產業專業知識，學習食農教育的創新、規劃、設計能力。

outline:

This course is designed for one semester, integrating multiple instructors and industry professionals to provide students with an experiential understanding of the process by which crops become food on the table. Through interactions with professionals in the fields of dietary practices, farmers, the natural environment, and related stakeholders, students will gain insights into local agriculture, adopt proper dietary lifestyles, and comprehend the cultural aspects formed by these practices. Additionally, the course aims to illuminate the impacts of agricultural and dietary practices on the ecological environment. Enrolled students will have the opportunity to combine the knowledge gained in this course with expertise in the biological industry, fostering innovative thinking and the ability to plan and design food and agriculture education.

教學型態:

課堂教學

成績考核方式:

平時成績:40%
期中考:%
期末考:%
其它:心得報告 60%%

本科目教學目標:

參考書目:

課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.19~2.25	國立屏東科技大學 農園系 趙雲洋老師 穀物紅寶石-臺灣藜的介紹	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	2.26~3.03	國立屏東科技大學食安所 羅之綱老師 食農教育法與食育生活	
第3週	3.04~3.10	貝絲祖寧工作室; 鐘寶惠 研發負責人 咖啡產業的現況跟未來發展趨勢;	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	3.11~3.17	深活共構 林詠辰 創辦人 傳統小米文化的食農教育地方實踐	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	3.18~3.24	糖果廚房 莊雅閔; 主廚; 食農與食踐：讓「吃」變得更有趣	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	3.25~3.31	屏東農產股份有限公司; 莊汶宜 組長 不一樣的米-創造不同的價值	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	4.01~4.07	民族掃墓節	24日(一)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	4.08~4.14	國立屏東科技大學食安所 龔得安 助理教授 農產品與食安教育體驗操作	30日校課程委員會
第9週	4.15~4.21	期中考試	3~9日期中考試
第10週	4.22~4.28	國立屏東科技大學研究總中心 古佳峻 助理研究員 書寫文化，談採訪中的食農議題	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	4.29~5.05	國立屏東科技大學食品系 邱秋霞 教授 發酵就在你我生活	
第12週	5.06~5.12	全盈生技 謝宏政 總經理 黑水虻農業循環經濟應用	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	5.13~5.19	工研院 陳昶源 研究員 香花食農應用及案例分享	
第14週	5.20~5.26	國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 陳千浩 副教授 產地到餐桌台灣的地酒再生	12日申請停修課程截止日
第15週	5.27~6.02	國際適境生活永續發展協會 劉筠楷 理事長 永續與格外品的食物設計課	
第16週	6.03~6.09	食力foodNEXT 童儀展 總編輯 飲食產業淨零轉型的挑戰與機會	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	6.10~6.16	元沛農坊 許又仁 創辦人 淨零轉型時代： 避免剩食的食物設計原理	1日(四)開國紀念日(放假)

第18週	6.17~6.23	期末考試	5~11日期末考試，10~11日學生退宿