

教育部國民及學前教育署委託清華大學辦理

115-116 年食農教育示範學校與區域支持網絡計畫

「食農教育百寶箱」教師師資增能工作坊

— 強化教師食農素養及教學設計 —

為深化食農教育，本工作坊特選新竹區域執行過之食農教育百寶箱課程，旨在協助教師建立食農教育的基礎探究素養與課程發展概念，並讓學校能更理解如何將單次活動，逐步轉化為課程化、系統化的教學內容。

一、活動資訊

- **活動費用：**全程免費
- **開班人數：**每門課程限額 30 人
- **研習時數：**每門課程研習時數 3 小時，於研習結束後核發登錄。
- **活動地點：**國立清華大學 人文社會學院（課程前將另行通知確切教室位置）
- **報名對象：**食農教育示範學校教師、各級學校對食農教育有興趣之教師、參與食農教育相關之校務教師。

二、課程大綱與時間表

工作坊分為七月與八月兩個階段，每日皆有上午場與下午場，課程內容豐富多元：

7 月份課程

日期	時間	課程主題	講師陣容
7/7 (星期二)	09:00 - 12:00	蘿蔔趣味食/詩堂	黃靜緣 老師
透過趣味互動帶領學員認識多變的蘿蔔世界。課程結合文學詩詞欣賞與創意料理實作，不僅傳授醃漬、烹調的美味秘訣，更將傳統食材吃出文青感與新意趣。			

7/7 (星期二)	13:00 - 16:00	自然教育：蚯蚓蜜蜂生態	鄧富誠 老師
聚焦於自然界最重要的兩大生態功臣。深入探索蚯蚓翻土與蜜蜂授粉的奧秘，理解牠們如何維持土壤肥力與植物繁衍，建立友善環境的生態永續觀念。			
7/8 (星期三)	09:00 - 12:00	羽衣甘藍與水果玉米	李文權 博士
科技化農業，施肥到採收，教導如何無毒栽培羽衣甘藍與水果玉米，並分享保留最高營養價值的美味。			
7/8 (星期三)	13:00 - 16:00	金山面米之旅	吳慶杰 文史工作者
走進新竹金山面的在地歷史，開啟稻米文化溯源。透過實地探索與故事講述，連結土地、農村與糧食，重新尋回人與珍貴米食之間的溫暖情感。			
7/9 (星期四)	09:00 - 12:00	食物森林求生記	王志仁 老師
將帶領學員走進仿效自然生態打造的「食物森林」。學習辨識多層次的可食植物，並掌握採集、善用自然資源的野外求生技巧，體驗與大自然共生共榮的智慧。			
7/9 (星期四)	13:00 - 16:00	校園樸門農法	黃憲弘、楊鳳英老師
將「樸門永續設計」觀念引進校園綠地。學習順應自然的耕作技巧，如厚土種植與雨水收集，打造能自我循環的校園生態食物森林，寓教於於日常環境。			

8 月份課程

日期	時間	課程主題	講師陣容
8/25 (星期二)	09:00 - 12:00	番茄探索趣	范宇志 老師
全方位的番茄奇幻旅程！從品種辨識、田間栽培技巧，到餐桌上的營養烹調變化，帶你深入了			

解這顆小小紅寶石，兼顧種植樂趣與豐富的健康美味。

8/25 (星期二)

13:00 - 16:00

菜市場在唱歌

鄒雨人 老師

打破常規的跨界體驗！將喧囂的菜市場化為靈感源泉，透過聲音採集與在地食材探索，引導學員用全新的聽覺角度感受市場日常。

8/26 (星期三)

09:00 - 12:00

豬事皆宜，物盡其用

葉秀英 廚師

課程聚焦於豬肉各部位的食材特性，傳授全豬利用的料理巧思與烹飪技藝，實踐物盡其用、敬謝生命的飲食。

8/26 (星期三)

13:00 - 16:00

跟著 24 節氣好好吃

科學城社大團隊

依循老祖宗的時令智慧，學習「吃在地、食當季」的養生之道。課程配合二十四節氣的氣候變化，引導學員挑選最合時宜的當令食材，吃出順應自然的健康體質。

8/27 (星期四)

09:00 - 12:00

天然植物染 食材料理

竹松社大團隊、

錢佳慧 老師

結合生活美學與廚房創意的特色課。抽取植物染，同時分享如何利用天然色澤妝點料理，打造視覺與味覺的雙重饗宴。

8/27 (星期四)

13:00 - 16:00

瘋狂豆腐進校園

賴黃宗 校長、

香山餐桌 潘崑宏 老師

將傳統豆腐製作變身為瘋狂有趣的校園科普與手作課！從黃豆挑選、磨漿到凝固，讓學員親身體驗從一粒豆到一塊豆腐的奇妙過程，推廣食農教育與健康豆製品。

三、報名方式與聯絡窗口

- 報名網址：請掃描原海報右下角之 QR Code 進行線上報名。
- 聯絡人：劉育碩 研究助理
- 聯絡電話：(03) 571-5131 分機 #34536

貼心提醒：每門課程名額有限，敬請提早報名，以免向隅！期待各位老師的參與，一同為校園食農教育注入新能量！

食農教育百寶箱

教師師資增能工作坊

「強化教師食農素養及教學設計」

教育部國民及學前教育署 115-116 年食農教育示範學校與區域支持網絡計畫

7/7 星期二

09:00-12:00 蘿蔔趣味食/詩堂 「黃靜璇 老師」
13:00-16:00 自然教育 「鄭嘉誠 老師」
蚯蚓蜜蜂生態

7/8 星期三

09:00-12:00 羽衣甘藍與水果玉米 「李文樞 博士」
13:00-16:00 金山面米之旅 「吳慶杰 文史工作者」

7/9 星期四

09:00-12:00 食物森林求生記 「王宏仁 老師」
13:00-16:00 校園樸門農法 「陳麗娟 樸農研社」

8/25 星期二

09:00-12:00 番茄探索趣 「張平蕊 老師」
13:00-16:00 菜市場在唱歌 「蔡雨人 老師」

8/26 星期三

09:00-12:00 豬事皆宜，物盡其食 「蘇秀英 廚師」
13:00-16:00 跟著24節氣好好吃 「吳學斌 社區大學講師」

8/27 星期四

09:00-12:00 天然植物染 食材料理 「竹松社大園障」
13:00-16:00 瘋狂豆腐進校園 「鍾佳慧 老師」
「賴麗潔 校長」

特選新竹區域執行過之食農教育百寶箱課程
特選新竹區域執行過之食農教育百寶箱課程
協助教師建立食農教育的基礎探究素養與課程發展概念
協助教師理解如何將學堂活動
讓學校能更理解如何將學堂活動
逐步轉化為課程化、系統化的教學內容

● 時間：詳如課程表

● 地點：國立清華大學 人文社會學院
(課程研習室及南大南區公共廚房教室)

● 報名對象：食農教育示範學校教師、
各級學校對食農教育有興趣之教師、
參與食農教育相關之校務教師。

● 費用：全程免費

● 開課人數：每門課程30人

● 每門課程研習時數3小時
於研習結束後核發登錄

● 聯絡人：(03) 571-5131 #34536
劉育碩 研究助理

報名網址

