



食農教育與樸門永續生活實踐 FOOD, AGRICULTURE EDUCATION, AND PERMACULTURE SUSTAINABLE PRACTICE

本資訊僅提供本校師生參考。有著作權，非本校人員若欲使用本資訊，請洽本校取得授權。
© (2008-2020) National Cheng Kung University ALL RIGHTS RESERVED.

基本素養 Basic Literacy

■ 語言與文字之專業知識

Professional knowledge in Chinese language.

□ 經學與思想之專業知識

Professional knowledge in Chinese classics and thoughts.

□ 古典文學及文學理論之專業知識

Professional knowledge in classical Chinese literature and literary theory

□ 現代文學及文學理論之專業知識

Professional knowledge in modern Chinese literature and literary theory

□ 實用文學與主題文學之專業知識與運用

Professional knowledge in practical Chinese literature and thematic literature

核心能力 Competence

■ 具備語言文字之分析表述與運用能力

Capabilities for the analysis, expression and application of languages.

□ 具備文獻解讀與義理詮釋之能力

Capabilities literature review and interpretations in research

□ 具備古典文學與現代文學之鑑賞、創作與運用之能力

Capabilities for the appreciation, creation and application of classical and modern literature

□ 具備文學理論理解與運用之能力

Ability to understand and apply literary theory

□ 具備實用文學運用與創作之能力

Capabilities for the application and creation of practical literature

開課系所 Department/Institute: 中文系

Chinese Literature

開課教師 Instructor: 林朝成 Lin, Chao-Cheng

開課學年 Academic Year: 0107

開課學期 Semester: 2

開課序號 Serial Number: 061

課程屬性碼 Course No (Attribute Code):

CL 3052

課程系統碼 Course System Number:

B124700

分班碼 Class Code:

學分數 No. of Credits: 2

課程語言 Medium of Instruction: 中文
Chinese

課程網址 Course Website:

里山里海工作室

先修課程或先備能力

Prerequisite Course(s):

只要有一份想親近土地的精神，並且喜歡動手做，就可以來選修這門課。

教師聯絡資訊 Contact with Teacher

林朝成 chaochenlin@gmail.com

張鳳琴 clairchang13@gmail.com

助教資訊 Contact with Tutor

課程概述 Course Description

1.與國小及教師產業工會合作，並與政策接軌，更全面於各級院校推動軟硬體面之食農教育。2.倡議成大校內「自煮」行動，突破校園法規，讓學生宿舍得以開放落實。3.由大學生團隊經營產地旅行，提升各級院校師生及家長之在地認同及情意關懷。

課程學習目標 Course Objectives

- 學習到基礎種植、堆肥、烹飪技能
- 對食物、土地有感
- 學習到基礎研究技能

課程進度 Course Outline

週次 Week	進度說明 Progress Description
1	課程介紹與分組(服務學習重點：1.分組維護可食地景，2.訪談其他校園推動食農教育之經驗，並整理成具參考性的操作懶人包)。觀賞《社區的力量 古巴如何度過石油危機》
2	菜市場文化介紹。HW：大東小農市集故事採訪
3	成大中文系綠屋頂可食地景導覽
4	可食地景實作。週末安排官田產地旅行
5	落葉廚餘堆肥介紹&實作。HW：服務學習日誌
6	料理五感&飲食科學美學介紹
7	食農教育懶人包發想1
8	大東小農報告present
9	食農教育懶人包發想2
10	長榮大學食農社會企業參訪
11	食農教育懶人包發想3
12	聖功女中團膳生活教育參訪（待定）
13	食農教育懶人包發想4
14	民俗食物&家庭餐桌文化介紹
15	來去C HUB自己做晚餐
16	

李佳蓉 ubeigong@gmail.com

學習規範 Course Policy

因本課程期末將進行組內互評，不建議有搭順風車心態的同學選課。

若因故未能來上課，請提前向助教請假。

評量方式 Grading

方法	百分比%
出席 Participation	35
作業 Assignments	20
小組報告 Group Projects	45

教學方法 Teaching Strategies

方法	百分比%
講授 Lecture	10
討論 Discussion	5
報告 Presentation	10
參訪 Visiting	25
影音欣賞 Video/music appreciation	5
個案研討 Case study	25
實作 Workshop	20

※請遵守智慧財產權觀念 不得不法影印

Please follow the Intellectual Property instruction and No illegal copy

課程教材 Course Material

參考書目 References

備註 Remarks

	食農教育懶人包期末成果報告&心得分享。 HW：服務學習心得報告
17	補交作業週
18	補交作業週

以上每週進度教師可依上課情況做適度調整。The schedule may be subject to change.

課程是否與永續發展目標相關調查

Survey of the content relevant to SDGs

本課程與SDGs相關項目如下：

This course is relevant to these items of SDGs as following:

- 健康與福祉 (Good health and Well Being)
- 教育品質 (Quality Education)
- 永續城市與社區 (sustainable cities and communities)
- 責任消費與生產 (Responsible consumption and production)

有關課程其他調查 **Other Surveys of Courses**

1. 本課程是否規劃業界教師參與教學或演講？是，約 16 次

Is there any industry specialist invited in this course?

How many times? Yes, about 16 times.

2. 本課程是否規劃含校外實習(並非參訪)？否

Are there any internships involved in the course? How many hours? No

3. 本課程是否可歸認為學術倫理課程？否

Is this course recognized as an academic ethics course? In the course how many hours are regarding academic ethics topics? No

4. 本課程是否屬進入社區實踐課程？

Is this course recognized as a Community engagement and Service learning course? Which community will be engaged?