

服務成果-課程設計

在社區大學服務學習的期間，旁聽了許多課程，也一直在思索著該如何幫助社大發展，社大的校長曾經問過我們，如果我們是社大的講師，能帶給社大什麼樣的幫助？坐而言不如起而行，於是乎我們決定運用在系上所學習到的知識，為社大開創一門不同於以往的課程，給社大一個新的課程方向參考，也做為這次服務學習的成果。

課程名稱

理想生活，從餐桌開始-里山倡議和食農教育

課程簡介

課程理念：近幾年來臺灣食品安全出現許多問題，塑化劑、毒澱粉、過期原料等，導致全民對於食的安全產生恐慌，食安問題複雜的程度，除了政府最後一道檢查網的把關外，更需整個食物生產消費鏈包含作物栽培者、食品加工者、消費者各司其職，而食農教育正是建立正確飲食觀念的根本。

課程目標：農業體驗活動，了解農業生產、飲食、環境生態之關聯性，讓親子可以了解食物的原貌及在生產體驗的過程中認識大自然的韻律，在勞動的過程中體會生命的價值，讓孩童從中珍惜及感恩。

週次	課程主題	教學內容
第一週	課程介紹	團體討論方式使學員認識彼此，分享課程內容與介紹。
第二週	認識有機	讓學員了解何謂有機，有機農法對自然環境和消費者的益處，並且經由實際體驗，了解有機和非有機的差別。
第三週	食農教育的重要性	透過課堂讓學員們了解食農教育的源起，並且透過實際案例的討論，更進一步了解其內涵。
第四週	綠色飲食-豆腐的滋味	透過製作豆腐，讓我們一起來探索濃濃豆香味背後的農業與環境議題。
第五週	認識有機part2-有機茶敘	請學員們利用有機的食材在家製作茶點，帶來課堂和大家分享，並且透過茶敘中介紹有機茶對大環境的好處。
第六週	農事體驗-播種	帶大家到附近農田種植，並請有經驗的農家交導正確的種植觀念。
第七週	農事體驗-護苗	經由上周播種之後，這週就要讓大家來細心呵護這些幼苗囉。
第八週	農事體驗-收成	第三週小幼苗都已經可以採收了，歡喜收割，並且就地準備野炊，品嚐最天然的滋味。
第九週	公共參與週	公共參與週系列講座
第十週	低碳飲食影展	期望藉由影展舉辦，觸發更多有意識的消費行動，讓這場由小眾醞釀的飲食革命得以深刻發酵。
第十一週	綠色飲食的日常實踐-「低碳飲食」講座	透過講座，將以有趣的方式跟著大家一起探索「飲食」背後的種種議題，並告訴大家簡單的解決方案。
第十二週	環境保育	藉由課程介紹目前我們的環境所受到的迫害，並介紹下週的環境保育戶外課程。
第十三週	動手護地球	帶學員們去香山濕地淨灘，動手來保護我們的家，並且讓學員了解香山濕地的濕地生態。
第十四週	自己的健康自己顧—自己煮吧	透過課程教學，讓大家了解健康的飲食必須從自家的廚房開始。
第十五週	餐桌上的饗宴	邀請學員們，利用課堂上學習到的概念設計出一道獨門好菜，並且分享做法給大家。
第十六週	環境教育實務	請學員們分組，交導學員們如何撰寫環境教育的活動方案、經營管理與經費來源。
第十七週	環境教育實務part2	繼上週的活動規劃後，學習行銷策略與人力資源的分配。
第十八週	期末成果展	以茶敘的方式進行，請大家發表組內所規劃的食農計畫，並且分享一學期下來的心得。