

國立中興大學「USR 講堂」成果報告書

講堂形式	<input type="checkbox"/> 專題演講 <input type="checkbox"/> 工作坊 <input type="checkbox"/> 微課程 <input type="checkbox"/> 自主學習課程 <input type="checkbox"/> 服務學習課程 <input checked="" type="checkbox"/> 其他活動形式		
講堂類別	<input checked="" type="checkbox"/> 在地關懷 <input type="checkbox"/> 產業鏈結 <input type="checkbox"/> 永續環境 <input checked="" type="checkbox"/> 食品安全與長期照護 <input checked="" type="checkbox"/> 其他社會實踐等議題		
講堂名稱	一日市集小店長		
講堂時間	107/12/1(六)，早上 8:40~10:40	講堂地點	興大有機農夫市集木走道
授課教師	興大有機農夫市集 楊文仁 經理		
參加人數	<input type="checkbox"/> 校內教職員工生 _____ 人次 <input checked="" type="checkbox"/> 一般民眾 <u>62</u> 人次 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 人次		
執行成果概述	<ul style="list-style-type: none"> ● 藉由農夫市集於幼兒園推廣之食農教育課程延伸，於興大有機農夫市集舉辦親子食農日活動。 ● 於課程說明前介紹場地空間，供參與人員了解相關位置配置。 ● 本日活動包含課程回顧、課程意義，同時藉由飲料調製的課程，帶出食農教育基本意涵，同時說明生活中我們輕忽的食農教育誤區。 ● 藉由自己栽培自己販售的過程，讓小朋友理解短期葉菜栽培遇到的挑戰，並且透過販售，了解農業生產的辛勞，讓小朋友能夠珍惜食物，了解食物得來不易。 ● 藉由「生生不息」、「猜猜我是誰」兩個教案活動，讓小朋友從食農教育延伸至生命教育；並且藉由猜猜我是誰的學習單活動，讓家長帶著小朋友一同認識日常食用的食材原貌。 ● 總計 28 位博思特幼兒園小朋友、2 位博思特幼兒園老師、約 32 位家長參與此活動。 		

成果照片 1



▲圖名:親子食農停看聽

成果照片 2



▲圖名:賣菜大合照

成果照片 3



▲圖名:一日市集小店長

成果照片 4



▲圖名:生生不息，將賣菜錢捐給台中育
幼院

成果照片 5



▲圖名:猜猜我是誰，認識蔬菜與生產者，參與的小朋友都認真完成學習單

成果照片 6



▲圖名:猜猜我是誰學習單

成果照片 7

成果照片 8

成果照片



▲圖名: 親子一同完成學習單，認識日常食用的食材原貌



▲圖名: 獲得氣球獎品，小朋友玩得十分開心

※請於活動結束後二星期內，請惠擲成果電子檔至 USR 辦公室信箱，相關圖片之電子檔除插入 WORD 檔外，請另附原始檔案，以利後續計畫報告書撰寫。

USR 辦公室聯絡電話:分機 128

國立中興大學「USR 講堂」成果報告書

講堂形式	<input type="checkbox"/> 專題演講 <input type="checkbox"/> 工作坊 <input checked="" type="checkbox"/> 微課程 <input type="checkbox"/> 自主學習課程 <input type="checkbox"/> 服務學習課程 <input type="checkbox"/> 其他活動形式		
講堂類別	<input checked="" type="checkbox"/> 在地關懷 <input type="checkbox"/> 產業鏈結 <input type="checkbox"/> 永續環境 <input checked="" type="checkbox"/> 食品安全與長期照護 <input checked="" type="checkbox"/> 其他社會實踐等議題		
講堂名稱	微課程：走入農夫市集共學 吃過豬肉不一定看過豬走路：豬隻的產地到餐桌之旅(含實作)		
講堂時間	107/12/8 (六)，早上 9:00~11:00	講堂地點	生管所 BI100
授課教師	生管所 楊上禾老師 興大有機農夫市集 楊文仁 經理		
參加人數	<input checked="" type="checkbox"/> 學生 22 人次 <input type="checkbox"/> 一般民眾 _____ 人次 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 人次		
執行成果 概 述	<ul style="list-style-type: none"> ● 從身旁常見食材-豬肉，來了解與人之間的關係。 ● 藉由介紹台灣豬場，來了解我們所食用之豬肉的生產流程，並且將議題帶到台灣 20 年前是第二大出口國直到爆發口蹄疫事件使產業萎縮的困境。而從中了解其生產豬肉之辛苦及繁瑣。 ● 藉由介紹國外豬場與台灣豬場之比較，看出其因環境、設備、消費習慣的不同，所衍生之不同的飼養方式。 ● 介紹各國販賣豬肉隻肉攤，尤其針對傳統市場與生鮮超市之間的優劣勢比較，以及各國販賣風俗之比較。 ● 從生產到販賣，讓同學們了解其豬肉生產流程，販賣方式，以及各國不同的規範。最後帶到生產履歷部分，了解其豬肉的安全標章及生產履歷之困難處，以及爭議處。讓大家去思考台灣豬肉是否有更須改進之地方。 ● 課程最後教導大家如何利用電鍋製作瓜仔肉，並且於課程結束後讓大家一同品嚐瓜仔肉飯。 		

成果照片 1



▲圖名：上課情形-介紹到美國時看到的防止口蹄疫進入之標示

成果照片 2



▲圖名：上課情形

成果照片 3



▲圖名：煮好之瓜仔肉

成果照片 4



▲圖名：學生自行帶便當盒之瓜仔肉飯

成果照片

成果照片 5



▲圖名：課後學生與老師討論

成果照片 6



▲圖名：大合照

※請於活動結束後二星期內，請惠擲成果電子檔至 USR 辦公室信箱，相關圖片之電子檔除插入 WORD 檔外，請另附原始檔案，以利後續計畫報告書撰寫。

USR 辦公室聯絡電話：分機 128

國立中興大學「USR 講堂」成果報告書

講堂形式	<input type="checkbox"/> 專題演講 <input type="checkbox"/> 工作坊 <input checked="" type="checkbox"/> 微課程 <input type="checkbox"/> 自主學習課程 <input type="checkbox"/> 服務學習課程 <input type="checkbox"/> 其他活動形式		
講堂類別	<input checked="" type="checkbox"/> 在地關懷 <input type="checkbox"/> 產業鏈結 <input type="checkbox"/> 永續環境 <input checked="" type="checkbox"/> 食品安全與長期照護 <input checked="" type="checkbox"/> 其他社會實踐等議題		
講堂名稱	微課程：走入農夫市集共學 認識農夫市集與黃豆停看聽		
講堂時間	107/12/15 (六)，早上 9:00~11:30	講堂地點	興大有機農夫市集
授課教師	興大有機農夫市集 黃志明 農友 興大有機農夫市集 楊文仁 經理		
參加人數	<input checked="" type="checkbox"/> 學生 22 人次 <input checked="" type="checkbox"/> 一般民眾 15 人次 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 人次		
執行成果 概 述	<ul style="list-style-type: none"> ● 讓同學實際走入市集，了解農友為什麼來參加市集，並且希望跟同學、學校如何產生互動，並且依照自己的觀察，提出自己的看法。 ● 介紹市場上常見食品原料-黃豆，並提及日常生活中黃豆製品的普遍加工流程。 ● 介紹基因改造黃豆，並分析其優劣；並且透過介紹基改黃豆的最初目的，使同學們去思考如今大眾認為基改黃豆對人體健康有疑慮的原因。 ● 介紹如何分辨基因改造的黃豆與有機黃豆，並且說明台灣黃豆現在在加工產業遇到的狀況與困境，並告知同學平常在購買時，如何挑選自己可以接受的。 ● 介紹常見的黃豆製品，以及各個製程中一般與有機的製程與使用的添加物差異。 ● 課程最後教導大家如何在家自己沖豆花，同時也每個參加的人都準備一份材料，讓大家回家 DIY。 ● 戶外講作的部份，陸續都有市集消費者坐下聆聽，擷取自己需要後離開，人數約 15 人。 		

成果照片 1 & 2



▲圖名: 上課情形-介紹有機黃豆與市面上常見基改黃豆的差異

成果照片 3

成果照片 4

成果照片



▲圖名: 同學到市集和農友對談



▲圖名: 豆花前置作業-隔水加熱豆漿

成果照片 5

成果照片 6



▲圖名: 學生實作手沖豆花



▲圖名: 現場實作豆花成品

成果照片 7

成果照片



▲圖名：學生在課程結束後品嚐親手
手沖豆花

成果照片 8



▲圖名：大合照

※請於活動結束後二星期內，請惠擲成果電子檔至 USR 辦公室信箱，相關圖片之電子檔除插入 WORD 檔外，請另附原始檔案，以利後續計畫報告書撰寫。

USR 辦公室聯絡電話:分機 128

國立中興大學「USR 講堂」成果報告書

講堂形式	<input type="checkbox"/> 專題演講 <input type="checkbox"/> 工作坊 <input type="checkbox"/> 微課程 <input type="checkbox"/> 自主學習課程 <input type="checkbox"/> 服務學習課程 <input checked="" type="checkbox"/> 其他活動形式		
講堂類別	<input checked="" type="checkbox"/> 在地關懷 <input type="checkbox"/> 產業鏈結 <input type="checkbox"/> 永續環境 <input checked="" type="checkbox"/> 食品安全與長期照護 <input checked="" type="checkbox"/> 其他社會實踐等議題		
講堂名稱	微課程：走入農夫市集共學 認識有機農夫市集的成立、運作與盛產食材。		
講堂時間	107/12/22 (六)，早上 9:00~11:00	講堂地點	興大有機農夫市集木走道
授課教師	興大有機農夫市集 楊文仁 經理		
參加人數	<input checked="" type="checkbox"/> 學生__14 人次 <input checked="" type="checkbox"/> 台中教育大學學生 34 人次 <input type="checkbox"/> 其他_____人次		
執行成果概述	<ul style="list-style-type: none"> ● 藉由台灣高麗菜崩盤問題向市集之生產者-農民詢問，並從生產者之角度去了解其原因。 ● 設計讓學生訪問不同農民，使之思考其農友之高麗菜特色為何，是產地？品種？採後處理？。 ● 藉由學習單填寫，讓學生對於高麗菜崩盤問題提出反思並感想。 ● 使用來自市集之新鮮材料：高麗菜、蔥及將薑，帶領學生做高麗菜豬肉水餃，並品嚐其食材的鮮甜與受手作的美味。 ● 與台中教育大學之學生一同完成包水餃，增加兩校學生互相交流機會。 		

成果照片

成果照片 1



▲圖名：訪問農民

成果照片 2



▲圖名：包水餃教學

成果照片 3



▲圖名：學生動手包水餃

成果照片 4



▲圖名：與台中教育大學之學生交流

成果照片 5



▲圖名：水餃

成果照片 6



▲圖名：水餃剖面圖

※請於活動結束後二星期內，請惠擲成果電子檔至 USR 辦公室信箱，相關圖片之電子檔除插入 WORD 檔外，請另附原始檔案，以利後續計畫報告書撰寫。

USR 辦公室聯絡電話:分機 128