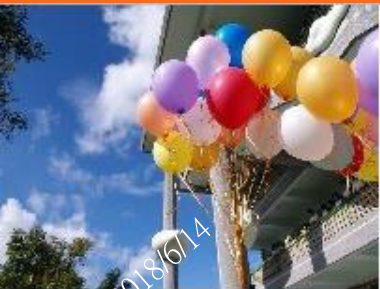


羅東高商

邁向新紀元

食農、食育與農創
羅東高商推動食農教育經驗分享

教務主任 簡瑛欣
日期：2018.6.20



早餐可以吃白飯嗎？

-劉克襄

台灣糧食自給率

2000年

31.3%

2014年

34%

2015年

31.4%



宜蘭以農立縣觀光立縣

宜蘭沒有農科

-均質化資源分布調整報告書

開班概況

國立羅東高商

職業類科(18班)

商業經營科(3班)

國際貿易科(3班)

資料處理科(6班)

餐飲管理科(3班)

多媒體設計科(3班)

綜合高中(12班)

學術自然學程

學術社會學程

多媒體設計學程

資訊應用學程

國際貿易學程

餐飲服務學程

實用技能班(6班)

餐飲技術科(3班)

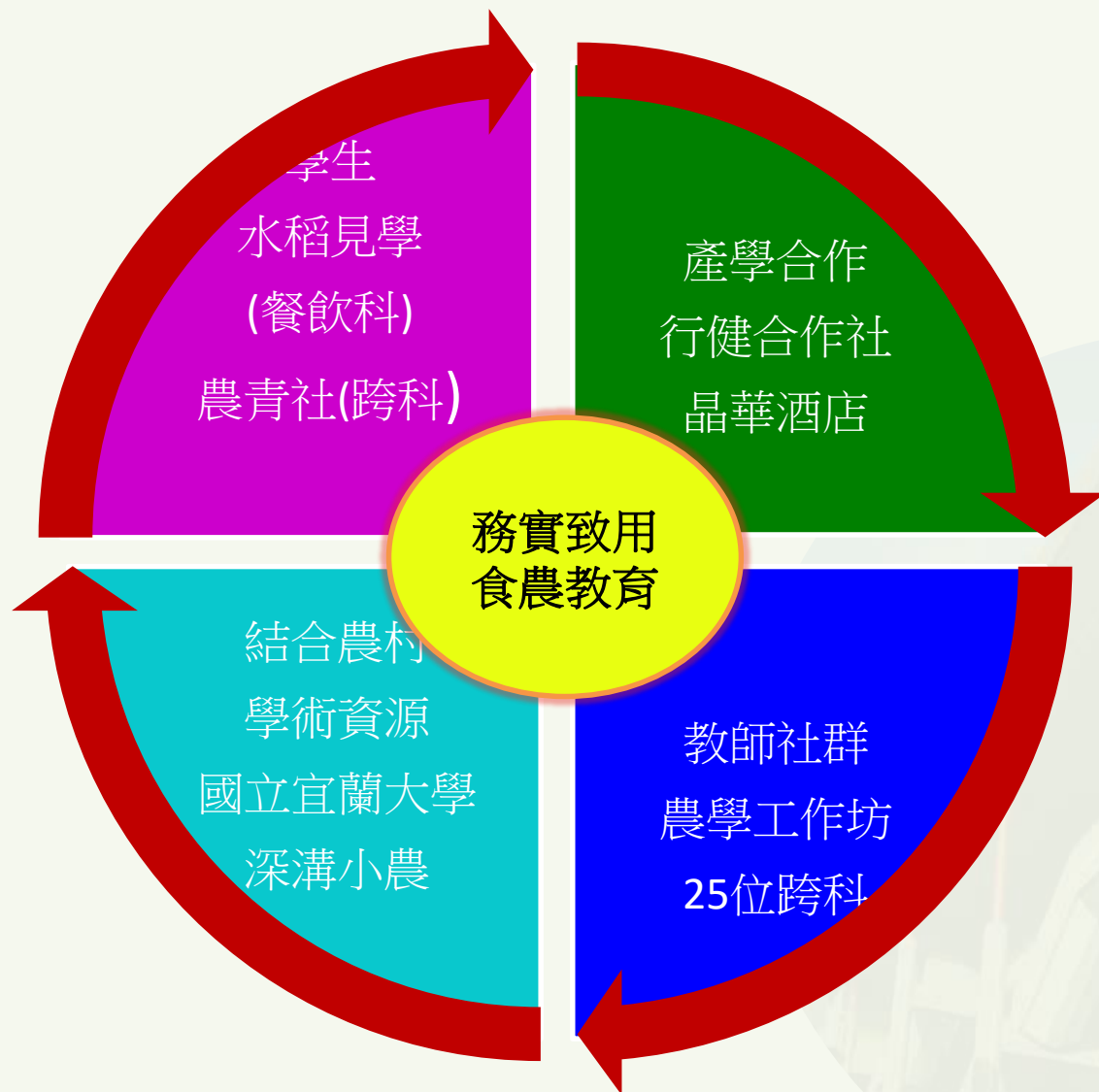
觀光事務科(3班)

進修學校(12班)

商業經營科(6班)

資料處理科(6班)

羅商發展食農教育的四大軸向



品格關懷

品格力

卓越品質

全球視野

實務合作

合作力

創意學習

羅商學校願景與學生圖像

學藝兼具 · 卓越綠園

人文陶冶

行動執行

行動力

創新教學

思辨創造

創造力

適性發展

羅東高商 食農教育榮獲高職優質化十年 成果競賽 課程與教學 第一名



農田裏的餐桌，吃出安心美味

結合在地有機友善農業的食農教育

一個媽媽，要如何確保餐桌上的食物都安全無慮？

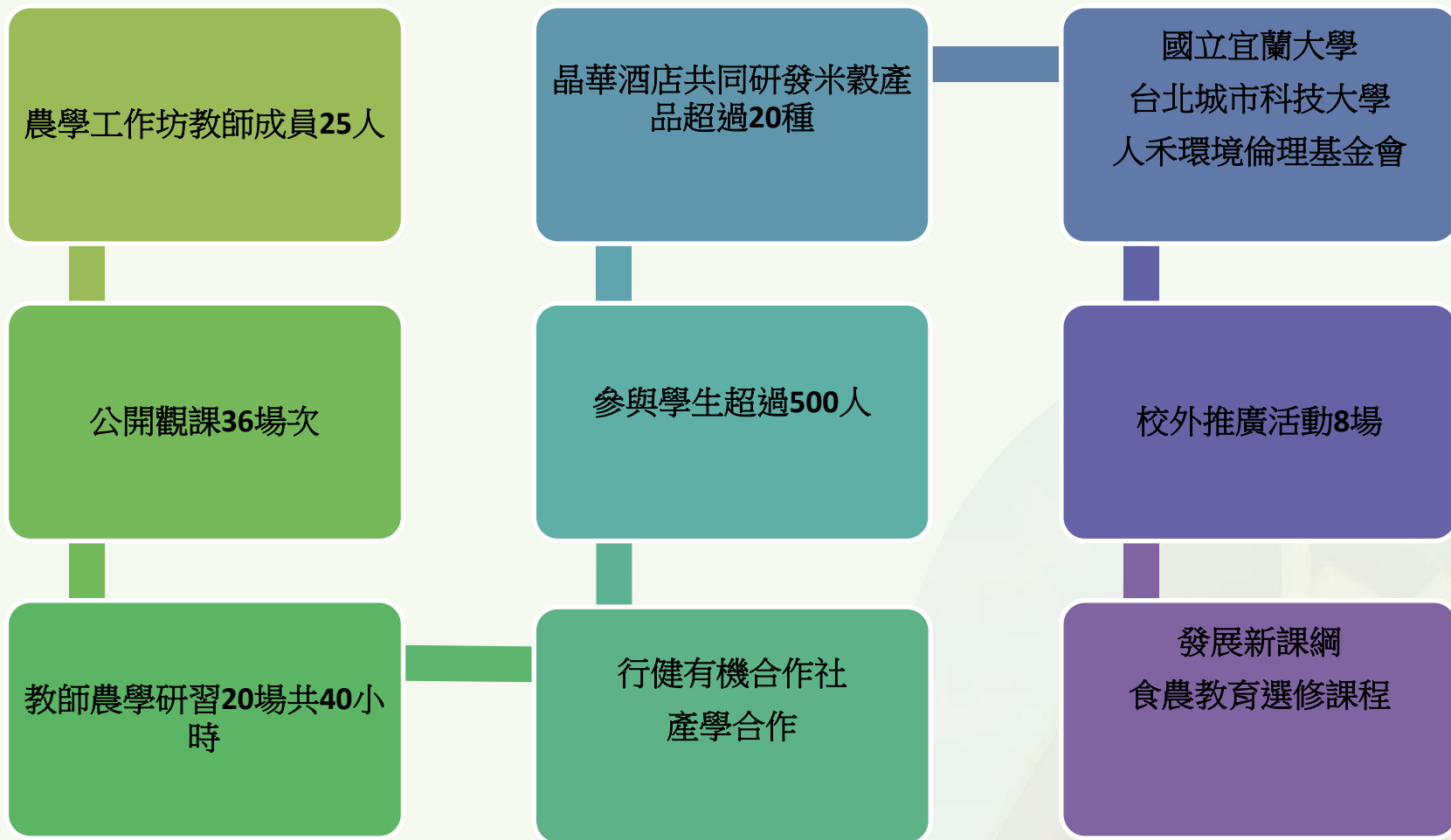
一位農夫，要如何讓今日的種植，不造成明日環境的壓力？

一名廚師，要如何了解食材的原味，保留並呈現最佳的風味？

這一切，都要靠多元的食農教育，由農田友善種植開始，直到以最少的化學添加物來料理在地食物，都可以讓環境更友善，也吃得更安心健康。而在教育上，若有學校將食農教育融入課程裏，對學生又會有什麼影響呢？

撰文 / 洪佐育 攝影 / 王竹君

羅東高商 食農教育 五年有成



深化教師教學專業 精緻綠園典範社群計畫

- 結合農村、產地與職校特色課程，實踐食農教育的教師社群方案。



跨領域—農學工作坊教師群

	姓名		任教科目	工作項目
顧問	陳銓	校長		農學工作坊專業諮詢
召集人	簡瑛欣		歷史	統籌農學工作坊工作項目
成員	鄭俊彥		地理	農村實察與議題
成員	曹美惠		公民	
成員	羅煒婷		地理	
成員	羅瑞芬	陳瑩靜	國文	農村文學、自然寫作與音樂
成員	許絹屏		音樂	
成員	闕靜宜	童亭蓉	餐飲	創意餐飲行銷農業 食農教育融入課程
成員	陳凱毅	廖麗滿 曾朝勇		
成員	李仁傑	陳靖宜		
成員	廖雅惠	孫效文 游千誼		
成員	李英維		數學	數學與食物:食物里程與碳排放
成員	莊蕙璇	賴懿真 詹迎婕	英文	農村、食物與生態繪本教學
成員	謝芳宜	朱慧真 郭萌瑜	商經	農業議題專題製作

農學工作坊教師研習類別

食

- 張明純 主婦聯盟漫談綠食育
- 徐仲 知味台灣
- 賴青松 從廚房看天下:日本女性[生活者運動]
- 張瑋琦 美食、食材與食育

農

- 張美 行健合作社的理念 自然農法的雜草管理
- 賴青松 半農興村：老農 青農與新農
- 蔡晏霖 農人 農青 農創：松園小屋的故事
- 賴碧芬 友善小舖的理念

社會企業

- 施明煌 喜願小麥 台灣麥田狂想曲

環境

- 李寶蓮 一位農人的環境思維

媒體與文化觀察

- 汪文豪 友善農業與土地：上下游的新聞觀察
- 劉克襄 男人的菜市場 最近的農村小旅行
- 譚淑婷 有田有木 自給自足

開放教室：農村議題融入教學

春耕夏耘

羅東高商食農教育觀課分享

教師	觀課時間	主題	課程	地點
曾朝勇 關靜宜 陳靖宜	4/9第5-7節 4/16第5-7節 4/19第2-4節 4/16第2-4節	米穀交響曲 手感農食	烘焙實務 烘焙實務	烘焙教室 烘焙教室
楊淑敏 簡瑛欣	4/23第3節 5/5第4節	潤餅文化 爆春光 走進田野 微觀農村	國文 歷史	資二乙教室 食農教育論 (資推中心旁走廊)
許絹屏 童亭蓉 廖麗滿	5/6第3節 5/8第3節 5/25第1-4節	農村曲 在地餐桌心靈食 在地食材麵包	音樂 西餐烹調 烘焙實務	音樂教室 中西餐教室 烘焙教室
鄭俊彥 余佩筠 陳萱蓉	6/2 第3-4節 6/12第3-4節	料理與自然人文 風土餐桌	地理 中餐 烘焙實務	中餐教室 閱覽室 烘焙教室

羅商教師 農學工作坊 2015春夏

教師	觀課時間	主題	課程	地點
孫啟文	9/18第5節	在地風味飲料調製	飲料調製	飲調教室
簡瑛欣	9/18第6節	走進田野 微觀農村	歷史	食農教育論 (資推中心旁走廊)
許絹屏	11/16-20 共6週6節	農村曲	音樂	音樂教室
曾朝勇 關靜宜	12/10第2-4節	米穀交響曲	烘焙實務	烘焙教室
鄭俊彥 陳靖宜	12/18 第6-7節	料理與自然人文	地理 中餐	中餐教室 閱覽室
廖麗滿 簡瑛欣	1/6第2-4節	食米知米 食品安全實務	歷史 餐飲安全衛生	口糧會議室
陳靖宜 簡瑛欣	1/12第2-4節	從產地到餐桌	中餐	中餐教室

國立羅東高商食農教育觀課分享



農學工作坊 2015秋冬

教師	觀課時間	主題	課程	地點
曾朝勇 關靜宜	4/7第2-4節	米穀交響曲	烘焙實務	烘焙教室 (資三甲乙)
莊瑩瑩	5/2第4節	烘焙職人	英文	(資二甲)
賴紹貞	5/10第5節	農學英文繪本	英文	(綜三丁)
廖麗滿	5/18第3-4節	便當美食家	餐飲安全與衛生	餐一甲教室 (餐一甲)
童亭蓉	5/18第3-4節 5/20第3-4節	寫實料理 在地餐桌	西餐實務	中西餐教室 (資三甲乙)
陳靖宜 簡瑛欣	5/27第5-7節	從產地到餐桌	歷史 中式點心	烘焙教室 (資二乙)
鄭俊彥 陳靖宜	5/31 第1-4節	料理與自然人文	地理 中餐	中餐教室 (餐一甲)

春耕夏耘

國立羅東高商食農教育觀課分享
農學工作坊 2016春夏

公開觀課的層次與模式



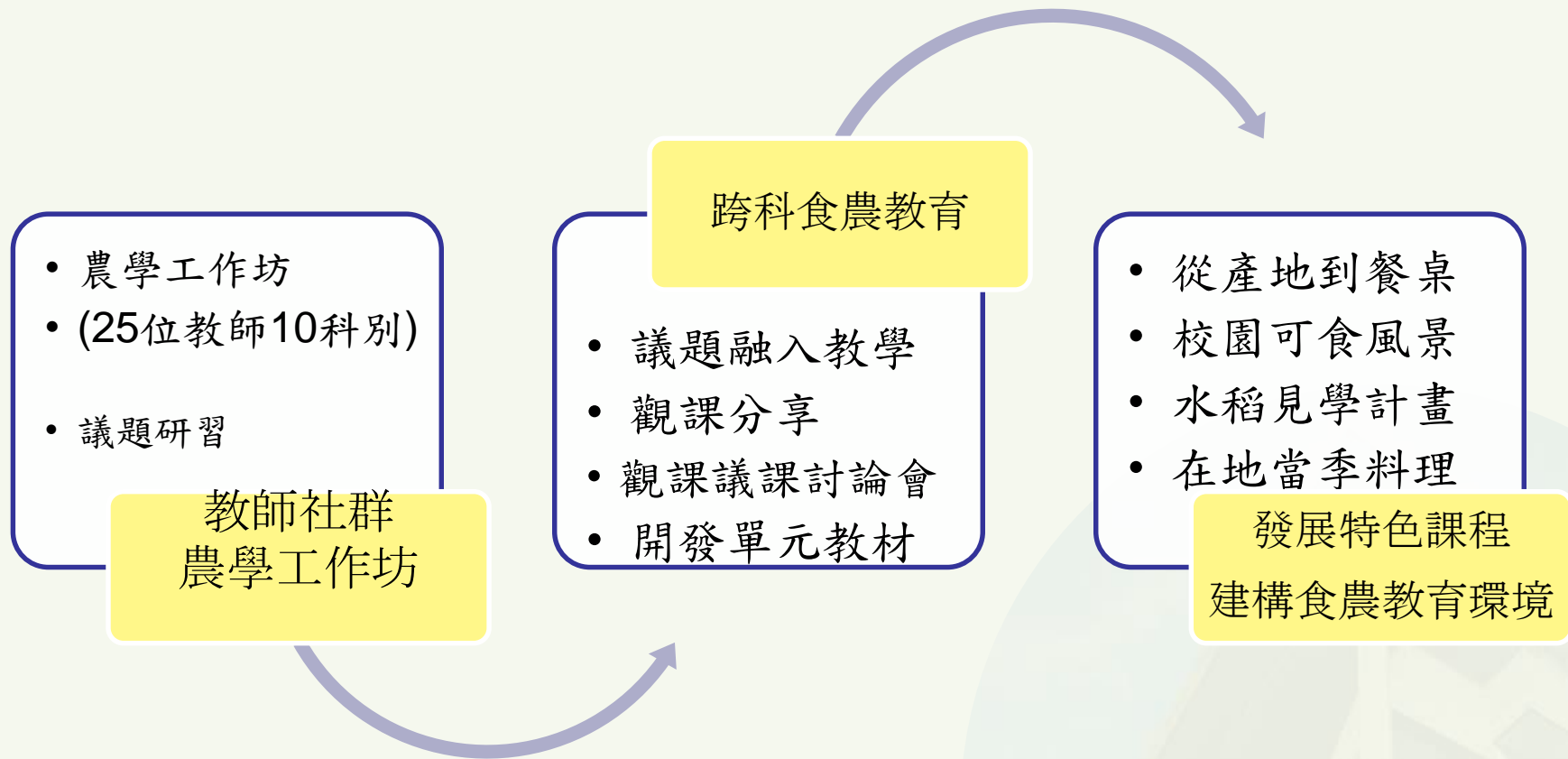
農學工作坊教師社群任務編組

食農課程

- 食農食育課程發展
- 食農食育教材編寫
- 食育課程推廣教學

農創產品

- 農村食材增值應用
- 農村創業議題發展



校訂選修科目：同群跨科

同群跨科(學程)選修	開設科(學程)別	跨選科(學程)別 以及 課程名稱	學分數
商業經營實務	商業經營科	商業經營科 資料處理科	高三上學期2學分 高三下學期2學分
資料庫應用	資料處理科		
烘焙實務進階	餐飲服務學程	餐飲服務學程 餐飲管理科	高三上學期3學分 高三下學期3學分
食農在地美食製作	餐飲管理科		
地方實察探究	學術社會學程	學術社會學程 學術自然學程	高二上學期2學分 高二下學期2學分
生活中的科學與實驗	學術自然學程		

校訂選修科目:同校跨群

商管群、餐旅群、設計群

綁定共同時段 學生跑班

高二跨域選修	開設科別	學分數
門市清潔服務	商業經營科	二年級上學期2學分 二年級下學期2學分
門市收銀系統實作		
廣告行銷企劃		
國際禮儀	國際貿易科 國際貿易學程	
跨境電子商務		
多媒體APP設計	資料處理科 資訊應用學程	
3D創客實作		
電繪貼圖創作		
微型創業	多媒體設計科 多媒體設計學程	
漫畫與插畫入門		
視覺設計創作入門		
民宿實務	餐飲管理科 餐飲服務學程	
廚藝概論		

高三同群跨科選修：食農在地美食製作



高三同群跨科選修：食農在地美食製作



高三同群跨科選修：食農在地美食製作



高三同群跨科選修：烘焙實務進階



宜蘭縣米食文化

23 種米穀大美味

用創意打造米穀新生命!!

游千韻



民宿實務

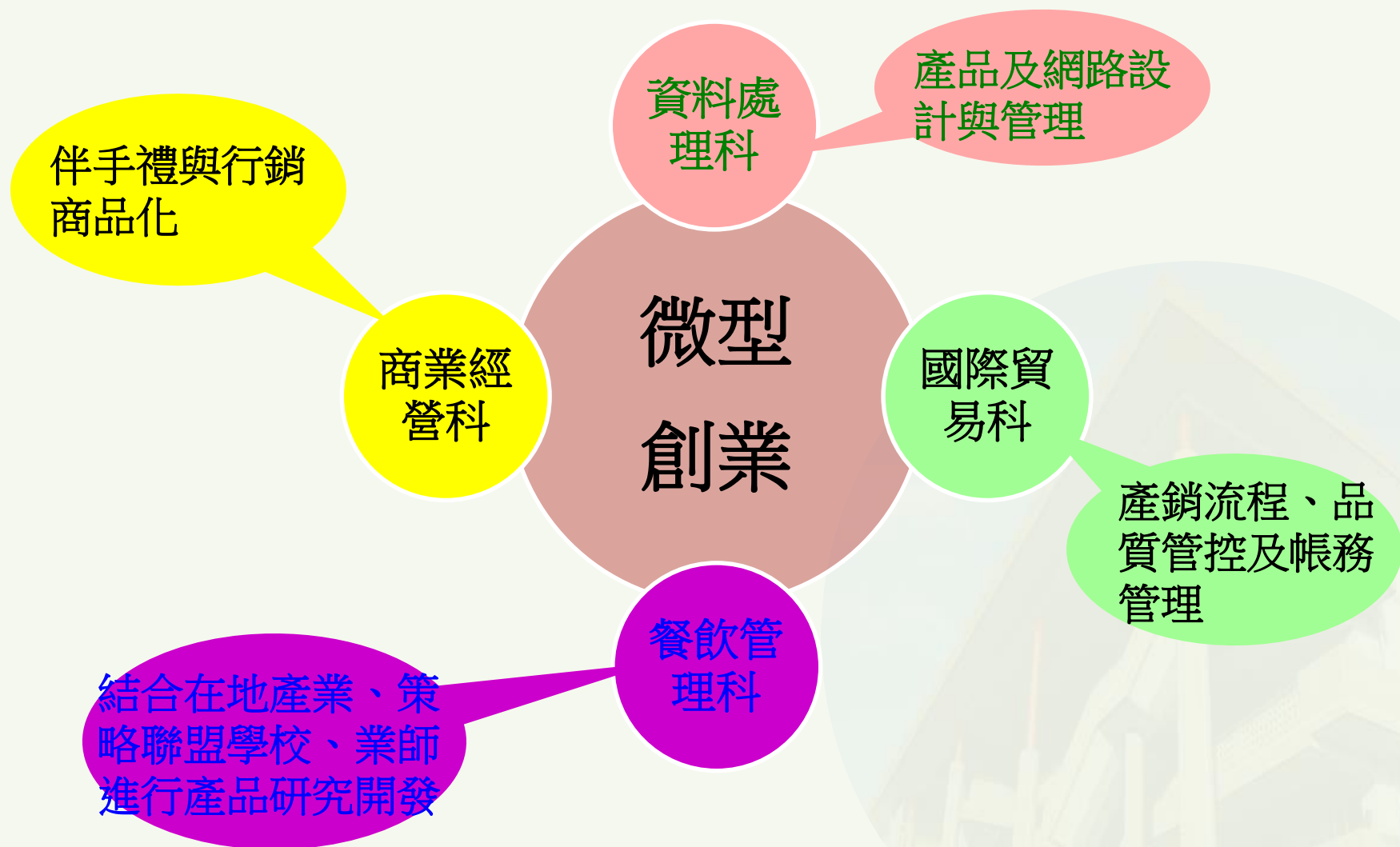
課程內容

- 一、台灣民宿發展
- 二、宜蘭民宿的發展及特色
- 三、民宿經營方式及特色
- 四、實務課程示範及練習
 - (一)房務整理
 - (二)吧台管理
 - (三)輕食製作
 - (四)餐食設計
 - (五)民宿參訪
 - (六)行銷管理
 - (七)體驗行程(課程)設計
 - (八)民宿調查報告

同校跨群：民宿實務課程



同校跨群：微型創業課程



誠實食品實驗室(跨科成立)



誠實食品實驗室 有機米香

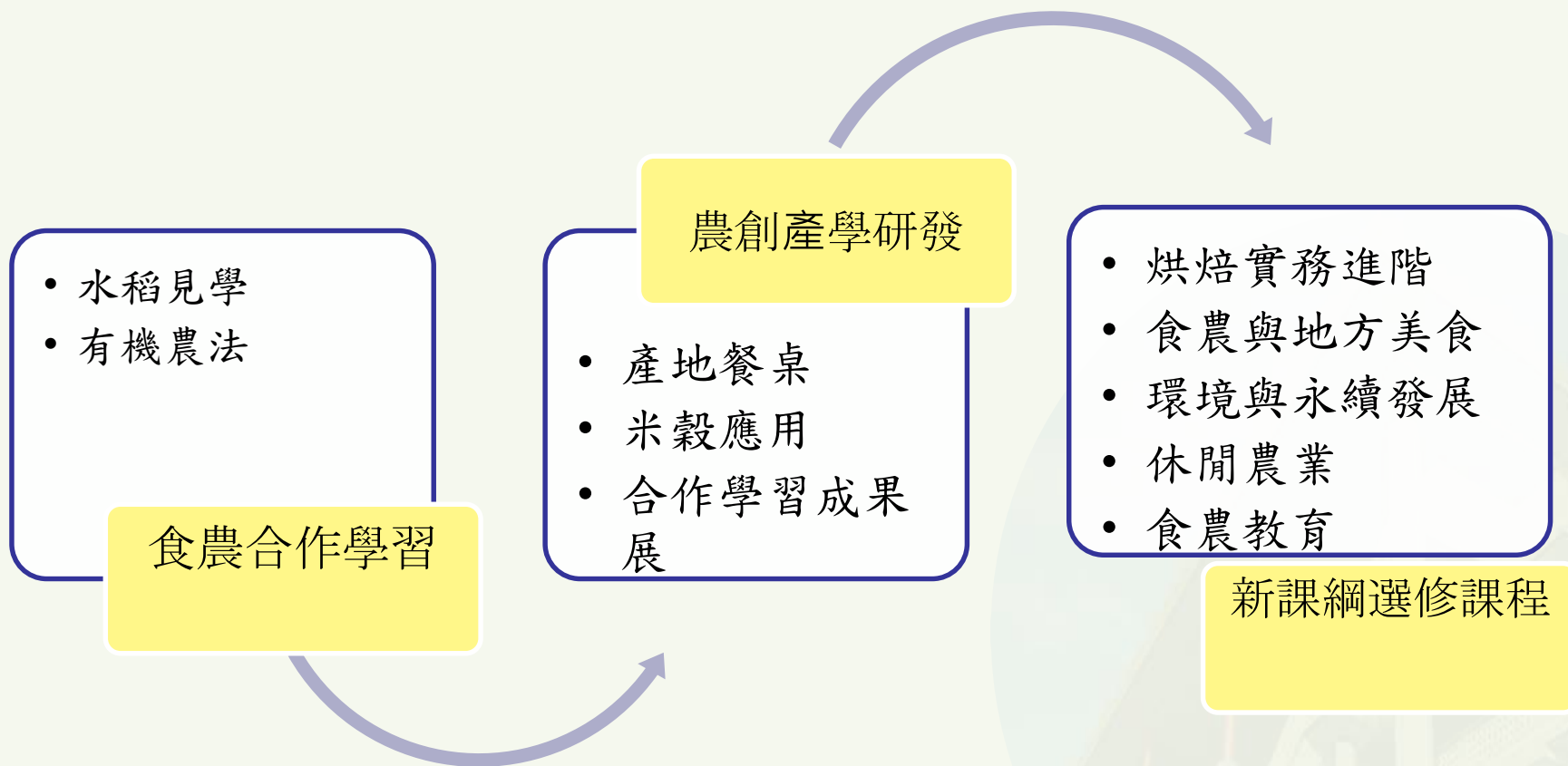


誠實食品實驗室 米點心



推動創新多元教學

創意綠園創新教學計畫



水稻見學：餐飲科學生食農第一階段



水稻見學：餐飲科學生食農第一階段



嗅味覺開發：餐飲科學生食農第二階段



米穀烘焙：餐飲科學生食農第二階段



產地餐桌：餐飲科學生食農第二階段



西餐課：在地餐桌心靈食



微成果展：在地食材麵包



休閒農業：農創探索遊程規劃



北成蓮花休閒農業



行健有機農產生產合作社



祥語有機茶園



休閒農業遊程規劃

農青社

指導老師：謝佳玲



社團名稱：農青社

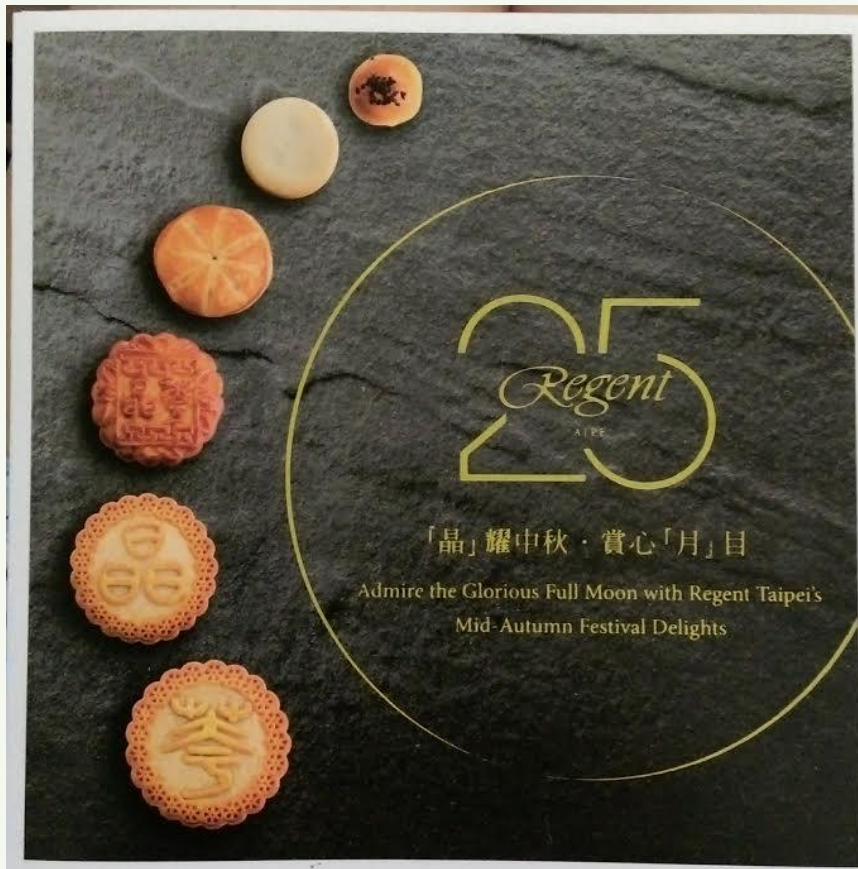
序	時間	課程規劃	備註
1	106.08.30	*社團指導老師會議	
2	106.09.20	*本學期課程介紹 *農機具操作示範 講師：曾祥祐	除草機、 中耕機
3	106.10.11	*校外田間實作 菜園墾地、栽種 講師：陳幸延、黃郁穎	
4	106.11.15	*校外田間實作 *蓮花田挖蓮藕 講師：鄭永昇	
5	106.11.22	*校外田間實作 *平飼雞舍尋找一顆好蛋 講師：曾文昌	
6	106.12.13	*校外田間實作 *菜園收成 *參訪慢島直賣所 講師：黃郁穎	
7	106.12.20	*農作物收成與料理 講師：陳幸延	中餐教室
8	106.01.03	*社團成果分享會	

推廣：農村小學食農營



1000公斤的支持

15000盒的感動

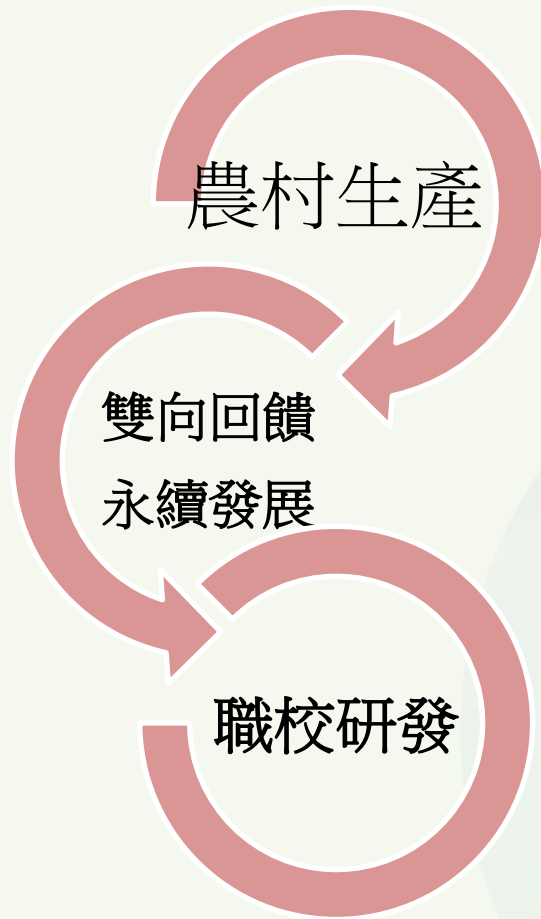


晶華酒店25周年紀念月餅(米穀月餅)

協辦台科大亞洲智慧生活學院



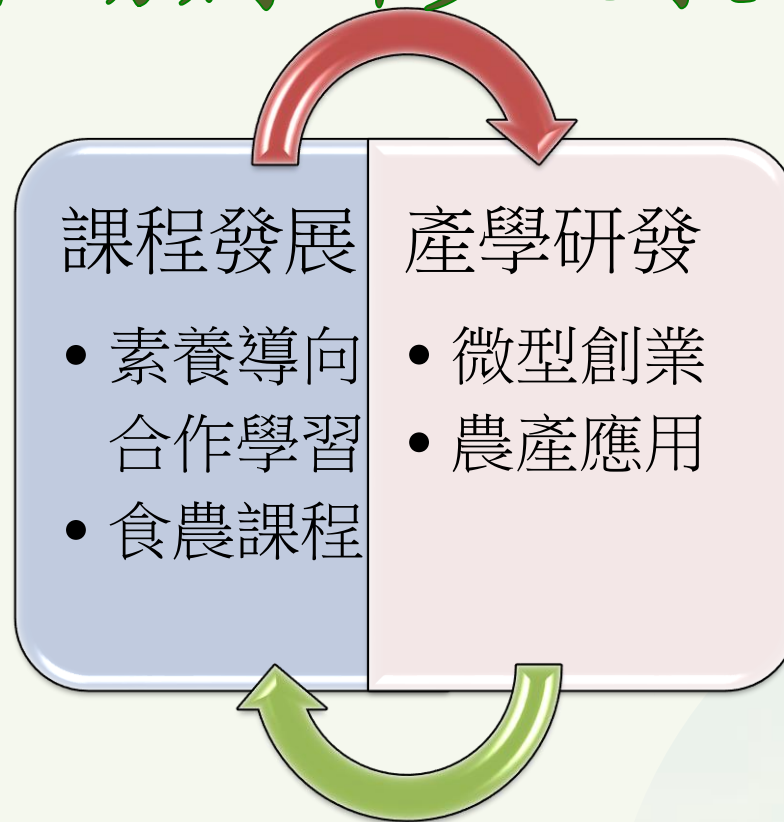
農村職校 雙向回饋 永續發展



發展 新課綱 彈性學習 微課程



推動創新多元教學



深化教師教學專業

農田是作育英才的推手





全國高級中等學校商業與管理群107 年專題及創意製作競賽 專題組小論文第一名

農耕文明從小學起——推廣農業品牌之教學企劃案研究-以新南田董米為例



賀!餐飲管理科 楊濬豪

榮獲106學年度全國商科技藝競賽金手獎全國第一名

自由時報

Liberty Times Net

即時新聞 ▾ 報紙總覽 ▾ 影音 娛樂 汽車 時尚 體育 3C 評論 玩咖 食譜

宜蘭縣 22-25 °C

威力彩上季0.1倍 足票今五倍零拾請將

首頁 > 即時 > 生活

全國烘焙冠軍 羅商學生想出國學藝做台灣味甜點

A+ 圖



2017-11-29 12:47



[記者江志雄 / 宜蘭報導] 宜蘭縣國立羅東高商餐飲管理科學生楊濬豪，參加商業類科全國技藝競賽烘焙職種，從88名頂尖好手中摘冠，愛吃甜食的他，打算大學畢業後到法國向米其林名廚取經，融合東、西方特色，做出具有台灣味的甜點。



羅商學生楊濬豪拿下全國烘焙職種冠軍，希望大學畢業後到法國拜師學藝。(記者江志雄攝)

商業類科全國技藝競賽在台南高商舉行，每個比賽職種每校最多派出一人參賽，今年有194所學校共推派1062名選手角逐，報名人數是歷年來之冠，羅商取得4座金手獎、2座優勝，楊濬豪勇奪烘焙職種金手獎的第一名，校長陳銓、家長會長游力行，今天表揚得獎選手。

楊濬豪國中會考成績可上國立羅東高中，他因喜愛烘焙，決定走自己的路，進入羅商餐飲管理科，高一加入烘焙社團，積極參與各項競賽累積經驗，為了備戰全國技藝競賽，半年前開始集訓，接受老師游千誼嚴格訓練，不僅犧牲假日，平時也練到深夜11點多，游千誼認為，他拿到比賽冠軍絕非僥倖。

楊濬豪想到高雄餐旅大學就讀，之後轉往法國拜師學藝，陳銓鼓勵他製作有台灣風味及個人風格的甜點，有朝一日在美食圈發光發熱，成為下一個台灣之光。

蘭陽食光

敬請指導

