(二)專業科目/實習科目

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 國立花蓮高級農業職業學校（原住民重點學校）校訂科目教學大綱(依據產業新技術、科技與議題－新增校訂參考科目、內容之教學大綱) | | | | | | | | |
| 科目名稱 | | 中文名稱 | | 原民作物變奏曲 | | | | |
| 英文名稱 | | Variation of lndigenous Crops | | | | |
| 師資來源 | | ■內聘 □外聘 | | | | | | |
| 科目屬性 | | 必/選修 | | □必修■選修 | | | | |
| 專業科目/實習科目 | | | | | | |
| 科目來源 | | □群科中心學校公告－校訂參考科目  ■學校自行規劃科目  □其他 | | | | | | |
| 學生圖像 | | 專業力 、 務實力 、 創新力 | | | | | | |
| 適用科別 | | 科 別 | | | 農場經營科 |  |  | |
| 學分數 | | | 2/2 |  |  | |
| 開課學年 | | | 第三學年  第一、二學期 |  |  | |
| 建議先修  科目 | | ■無  □有，科目 | | | | | | |
| 教學目標  （教學重點) | | 一、引導學生認識原住民族群對自然生態與農業永續利用經營理念。  二、引導學生認識原民作物種類與分類方式。  三、引導學生認識原民作物保種  四、引導學生認識原民作物栽培管理  五、引導學生學習原民作物收穫及加工調製。  六、引導學生學習原民作物地方特色料理 | | | | | | |
| **議題融入** | | **無** | | | | | | |
| **教學內容** | | | | | | | | |
| 主要單元（進度） | | | 內容細項 | | | | 分配節數 | 備註 |
| (一) 原住民族群對自然生態與農業永續利用經營理念。 | | | 1.台灣原住民概述  2.自然生態與農產業 | | | | 6 | 第三學年  第一學期 |
| (二)原住民作物種類與分類方式1 | | | 1.禾穀類作物種類與栽培管理  2.豆菽類作物種類與栽培管理  3.根莖類作物種類與栽培管理 | | | | 9 |  |
| (三)原住民作物種類與分類方式2 | | | 1.油料類作物種類與栽培管理  2.香辛類作物種類與栽培管理  3.纖維類作物種類與栽培管理 | | | | 9 |  |
| (四)原住民作物種類與分類方式3 | | | 1.染料類作物種類與栽培管理  2.野菜類作物種類與栽培管理 | | | | 6 |  |
| (五)原住民作物保種 | | | 1.保種意義  2.保種現況  3.保種方式 | | | | 6 |  |
| (六)原住民作物栽培管理 | | | 1.原民作物栽培區栽植規劃  2.原民作物栽培管理實務 | | | | 6 | 第三學年  第二學期 |
| (七) 感測技術應用 | | | 感測技術應用介紹 | | | | 4 | 依據:智慧農業控制實習教學大綱新增項目 |
| (八)原住民作物收穫及加工調製 | | | 1.原住民作物處理與加工原理  2.原住民作物處理與加工實務 | | | | 6 |  |
| (九)原住民作物與地方特色料理1 | | | 1.禾穀類料理實作  2.豆菽類料理實作 | | | | 8 |  |
| (十)原住民作物與地方特色料理2 | | | 1.野菜類料理實作  2.香辛類料理實作 | | | | 8 |  |
| (十一)原野廚房 | | | 原住民風味餐創作 | | | | 4 |  |
| 合 計 | | | | | | | 72 |  |
| 學習評量  （評量方式〉 | 問答、討論、學習單、現場實作、學習態度與反思 | | | | | | | |
| 教學資源 | 1.市售相關教材、期刊雜誌。 2.投影片、網路教學影片等多媒體教材。 3.校園教育農園、農產品加工教室。 | | | | | | | |
| 教學注意事項 | 1.教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2.教學方法 ■口頭講授 ■多媒體教學 ■分組練習 ■相關資料補充 3.其他教學相關事項 兼顧授課及實習操作的練習，並加強實際操作的應用。 | | | | | | | |