

正修科技大學 通識教育 教學綱要

科目名稱：(中文) 氣候變遷下的臺灣農業(自然科學類)
(英文) Climate Change and Agriculture in Taiwan

開課時間：108 學年度第 1 學期

授課年級：大學日間部

總學分數：2 學分

每週上課時數：2 小時

授課教師：于蕙清

上課時段：星期二下午 6.7 節

一、教學目標：

1. 了解氣候變遷之成因與原理，了解風險，及其對各面向之衝擊
2. 了解臺灣水資源、溼地、生物多樣性、和農業的基本情形，以及會造成哪些風險，學習如何因應氣候變遷之調適之道
3. 認識農業與氣候變遷二者間的關係
4. 認識飲食全球化的歷史與影響，增長各地飲食文化的知識
5. 建立健康餐盤觀念，修正不當飲食與消費習性

二、授課進度及科目內容：

週次	授課內容
第一週	課程簡介
第二週	氣候變遷與演化
第三週	全球水資源
第四週	臺灣農業概述
第五週	哥倫布大交換
第六週	我的餐盤
第七週	種子背後的故事
第八週	溼地參觀
第九週	我的餐盤報告 (期中考週)
第十週	基改作物
第十一週	食品與食物
第十二週	溼地參觀報告

第十三週	公平貿易
第十四週	臺灣飲食文化故事
第十五週	糖、鹽、脂肪－垃圾食品三元素
第十六週	影片欣賞
第十七週	東南亞特色食物介紹
第十八週	漬物教學（期末考週）

三、上課方式：

1. 教師授課
2. 專題演講
3. 實作
4. 戶外教學
5. 小組報告

四、教學評量：

- 學習單 60%
- 分組作業與報告 30%
- 學習態度 10%

五、指定教科書：

無，教師自編教材。

六、參考書：

1. Paul Insel, R. Turner and D. Ross, 《營養學》。臺北縣新店市：藝軒，2007。
2. 丹·巴柏, 《第三餐盤》。臺北市：商周，2016。
3. 安部司, 《食品真相大揭秘》。天津：天津教育出版社，2007。
4. 李培芬, 《台灣的生態系》。新北市新店區：遠足文化，2013。
5. 尚－克里斯多夫·維耶, 《當蜜蜂消失的那天》。臺北市：天培文化，2010。
6. 保羅·特倫默, 《食物的全球經濟學》。臺北市：衛城，2013。
7. 柳中明, 《全球環境變遷》。臺北市：華都文化，2010。
8. 許靖華, 《氣候創造歷史》。臺北市：聯經，2012。
9. 郭華仁等, 《藏種於民》。臺北市：果力文化，2016。
10. 薛朗·莫艾倫, 《遺傳密碼》。臺北市：大塊文化，2016。
11. 邁可·摩斯, 《糖、脂肪、鹽》。臺北市：八旗文化，2015。

【請遵守智慧財產權概念，並不得非法影印】