

二-15-2

高雄市 113 學年度精進國民中小學
教師教學專業與課程品質整體推動計畫
國民教育輔導團環境教育議題輔導小組
「淨零轉型-食尚綠革命」實施計畫

一、依據

- (一) 教育部補助直轄市縣(市)政府精進國民中學及國民小學教師教學專業與課程品質作業要點。
- (二) 高雄市113學年度精進國民中小學教師教學專業與課程品質整體推動計畫。
- (三) 高雄市113學年度國民教育輔導團整體團務計畫。
- (四) 氣候變遷因應法。

二、目的

- (一) 依據國家發展委員會公布我國「2050 淨零排放路徑」，推動四大面向轉型之「生活轉型」，期使淨零碳排目標進行各面向的減緩與調適。
- (二) 「淨零綠生活」為國家淨零轉型的關鍵戰略，透過講師分享食材材料、廢棄物源頭減量、食品保存、剩食處理等問題讓學員飲食行為改變並養成習慣，選擇較低碳生活方式共同達到淨零排放目標。
- (三) 配合「臺灣 2050 淨零排放」政策及「SDGs 聯合國永續發展目標」，從低碳飲食和能源兩方面改變生活習慣和消費行為，減少食物浪費。

三、辦理單位

- (一) 指導單位：教育部國民及學前教育署
- (二) 主辦單位：高雄市政府教育局
- (三) 承辦單位：高雄市國民教育輔導團環境教育議題輔導小組 文府國中

四、辦理日期及地點

- (一) 日期：113 年 8 月 14 日（星期三）8：30～15：00，共計 1 場次 7 小時。課程表請參閱附件一。
- (二) 地點：高雄市立正興國中（高雄市三民區覺民路 850 號）
- (三) 配合學校門禁安全管理，為避免爭議，請參加研習的教師務必攜帶

研習公文，以利警衛人員識別；若未攜帶研習公文，請至警衛室登記。

五、參加對象與人數、報名方式

- (一) 本市各級學校教師，預估 35 人。
- (二) 請參與教師於研習前至「全國教師在職進修資訊網」線上報名，研習代碼：4389917。聯絡人：環境教育議題專任輔導員陳政賢老師，TEL：(07)359-0116 #263。
- (三) 報名參加研習之人員應如期簽到退參加研習，如有重大原因，未能如期參加研習者，請於研習前電話告知聯絡人，並上全國教師在職進修網站取消報名，以利備取人員遞補。
- (四) 響應政府節能減碳政策，參加研習學員，請自備環保飲具。
- (五) 研習地點停車位有限，請多利用大眾交通運輸系統或共乘車輛。

六、研習內容

- (一) 從剩食到續食的生活解方、惜 Food 就是你。低碳料理實作，達到推廣珍惜資源、減少剩食、降低環境負荷等目的。
- (二) 詳細課程內容請參閱附件一。

七、差假及獎勵

- (一) 工作人員及參加人員核予公假登記。
- (二) 辦理本計畫之工作人員，依據「高雄市立各級學校及幼兒園教職員工獎懲標準補充規定」予以敘獎。

八、經費來源與概算

- (一) 由本市自籌款支應(113 年度)。
- (二) 低碳料理實作部份食材費用由學員自行負擔，每人估計約為 150 元。

九、成效評估之實施

- (一) 提升教師「綠色飲食」理念及養成綠色生活行為，並推廣於學校生活中，讓學生能於課堂中接受「綠色生活」理念，養成「綠色生活」行為。
- (二) 以學員回饋單評估學員研習成效，供後續研習辦理參考，如附件三。

十、預期成效

- (一) 從低碳飲食和能源兩方面改變自身生活習慣和消費行為，減少食物浪

費從剩食至續食，一起為永續地球盡一份心力。

- (二) 將「淨零綠生活」的概念帶入課程中，讓學生從課程中建立飲食行為並養成習慣，選擇較低碳生活方式共同達到淨零排放目標。
- (三) 能裨益教師將食農教育融入領域教學中，以使學生成為具備農業知識、環境意識和動手能力的未來公民。

附件一

高雄市 113 學年度精進國民中小學
教師教學專業與課程品質整體推動計畫
國民教育輔導團環境教育議題輔導小組
「淨零轉型-食尚綠革命」
課程表

研習對象及人數：本市各級學校教師，預估 35 人

研習時間：113 年 8 月 14 日（星期三）08:30~15:00

時間 (歷時 min)	課程名稱	主持人／主講人	備註
08:30~08:40	報到	輔導員	
08:40~09:00	【環境議題新知分享/實作素材】 臺灣 2050 淨零轉型 「淨零綠生活」 關鍵戰略行動計畫	輔導員與種子教師	
09:00~10:30	【從剩食到續食的生活解方】 食前規劃、適量烹煮、創意料理、惜 福分享等方面實踐不剩食的飲食原則	糖果廚房創辦人 莊雅閔(外聘)	外聘 2 節
10:30~10:40	休息	輔導員	
10:40~11:30	【綠色飲食-食尚分享】 低碳飲食和能源兩方面，變身綠生活	糖果廚房創辦人 莊雅閔(外聘)	外聘 1 節
11:30~12:00	休息	輔導員	
12:00~14:30	【惜 Food 就是你！低碳料理實作】 吃在地、食當令，減碳又健康，低碳 料理實作	糖果廚房創辦人 莊雅閔(外聘)	外聘 3 節
14:30~15:00	場地復原	輔導員	
15:00~	賦歸		

附件三

高雄市 113 學年度精進國民中小學
教師教學專業與課程品質整體推動計畫
國民教育輔導團環境教育議題輔導小組
「淨零轉型-食尚綠革命」
學員回饋單

親愛的教育伙伴：

感謝參與本研習，希望您收穫豐富。以下是今日課程的問卷調查，懇請提供寶貴意見，作為我們日後辦理的參考依據。敬祝
教安

高雄市國教輔導團環境教育議題輔導小組 敬上

一、研習內容滿意度調查：

(一) 課程方面

課程內容	1. 環境議題新知分享/實作素材	☐ 很滿意 ☐ 滿意 ☐ 尚可 ☐ 不滿意 ☐ 待改進
	2. 從剩食到續食的生活解方	☐ 很滿意 ☐ 滿意 ☐ 尚可 ☐ 不滿意 ☐ 待改進
	3. 綠色飲食-食尚分享	☐ 很滿意 ☐ 滿意 ☐ 尚可 ☐ 不滿意 ☐ 待改進
	4. 惜 Food 就是你！低碳料理實作	☐ 很滿意 ☐ 滿意 ☐ 尚可 ☐ 不滿意 ☐ 待改進

(二) 行政方面

輔導團	1. 研習流程時間	☐ 很滿意 ☐ 滿意 ☐ 尚可 ☐ 不滿意 ☐ 待改進
	2. 輔導員的服務	☐ 很滿意 ☐ 滿意 ☐ 尚可 ☐ 不滿意 ☐ 待改進
	3. 教師專業成長	☐ 很滿意 ☐ 滿意 ☐ 尚可 ☐ 不滿意 ☐ 待改進
	4. 實際運用可行性	☐ 很滿意 ☐ 滿意 ☐ 尚可 ☐ 不滿意 ☐ 待改進

二、我對本次研習的心得分享：

三、我對以後辦理相關研習的建議：