

【樂活有機蔬菜栽培】

序號:26

課程編號	C1071401	課程名稱	樂活有機蔬菜栽培
學分數	2	課程類別	學術-自然
上課時間	星期四 19:00~21:00共18 週, 每週2小時	親子課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
上課地點(含地址)	校本部(市中一路339號河濱國小)		
師資介紹	<p>林豪朗 最高學歷:國立嘉義農專農藝科 經歷:高雄市第一社大樂活自然農園社第二屆社長 現職:高雄市第一社大樂活自然農園社顧問 相關證照:有機蔬菜管理訓練初級班/進階班、有機農場管理研究班、土壤環境專班、植物保護專班(植物病蟲害)、生物農藥與生物肥料初階班/進階班、有機農產品栽培技術班、有機農產品驗證及生產技術班</p> <p>劉絲仔 最高學歷:初中 經歷:主婦聯盟茶雅站講師、樂活自然農園社社長 現職:樂活自然農園社副社長</p>		
學分費	2000	課程人數	25
優惠措施	依高雄市第一社區大學學分優惠方法辦理		

課程目標(授課理念): 1.瞭解有機農業對生產、生活、生物的重要性2.認識土壤特性及合理化施肥
3.介紹病蟲害非農藥的防治方法4.對各類作物之栽培及管理

與社大理念、發展之連結性: 1.維護自然環境。2.重視食物的來源。3.對大地的關懷。

預期效益:讓社區居民理解有機栽培的理念及技術,進而擁有健康的有機生活。重視食物來源與土地關係,一起為維護自然環境而努力,進而擁有健康的有機生活

學員資格(修課建議條件):具有快樂學習的精神,能友善土地、愛惜食物、支持有機小農感恩的心

教學方式(上課進行方式): 1.講授。2.影片欣賞與討論。

學員自備事項:文具、筆記本

課程大綱(課程概要):

週次	主題	內容
1	淺談有機農業	1.認識有機農業 2.有機農業與健康人生 3.需要有機的理由
2	蔬菜土壤管理技術	1.土壤的結構 2.土壤的特性 3.土壤肥培之管理 4.土壤的採樣
3	種子的選購及儲存 介質種類與特性及 穴盤育苗技術	1.蔬菜種子介質的正確選購 2.育苗水分與養分管理 3.穴盤育苗實作
4	有機肥料的選擇及 施用、家庭堆肥製作	1.常用肥料的種類及作用。 2.肥料的選擇。 3.家庭肥料的簡單製作。
5	蔬菜生長所需的基 本環境條件	1.土壤條件 2.溫度 3.光照 4.水 5.營養條件

		6.通風條件
6	瓜果類蔬菜栽培管理	小黃瓜、絲瓜、苦瓜、南瓜有機栽培方法及管理
7	葉菜類花菜類包葉菜類栽培技術管理	1.十字花科、甘藍類、包葉菜類等各種葉菜 2.瞭解葉菜類有機栽培的方法及管理
8	豆類蔬菜之栽培技術	1.菜豆、豇豆、萊豆(皇帝豆)、碗豆有機栽培的方法及管理
9	茄果類蔬菜栽培管理	番茄、茄子、辣椒、青椒有機栽培的方法及管理
10	根菜類蔬菜之栽培技術	蘿蔔、胡蘿蔔、甘藷、洋蔥、馬鈴薯有機栽培的方法及管理
11	蔬菜栽培的蟲害識別與防治	1.發生嚴重蟲害的原因2.常見蟲害有哪些?3.蟲害的防治及管理有哪些方法
12	蔬菜栽培的蟲害識別與防治	1.發生嚴重蟲害的原因2.常見蟲害有哪些?3.蟲害的防治及管理有哪些方法
13	生物農藥在有機蔬菜栽培上之應用	1.預防重於治療 2.黑殭菌、蘇力菌、木黴菌、枯草桿菌等使用之方法及管理
14	堆肥、液肥特性之製作與施用 有機資材調製及使用	1.為什麼要做堆肥 2.堆肥製作過程 3.堆肥施用應注意事項 4.液肥之製作與使用 5.葉面施肥之應用 6.亞磷酸、葵無露
15	香草植物有機栽培	1.介紹香草植物特性及在生活上的應用 2.作為忌避植物來源
16	家庭小菜園蔬菜的種植方式	1.土壤種植 2.美植袋種植 3.盆具種植
17	蔬菜採收後處理及加工製造	1.採收後的修整、清洗 2.蔬菜預冷、愈傷和晾曬 3.包裝和貯運 4.加工製作番茄、洛神花
18	芽菜栽培	苜蓿芽、綠豆芽、黃豆芽、小麥草等