



堅農園

K-FARM

[TTSReader | Text To Speech Reader. Online, Free & Unlimited](#)

* 本材料僅供內部培訓之用，請勿外傳



水 耕 (二)

* 2022 年 4 月版本，請隨時留意更新資料

* 本材料僅供內部培訓之用，請勿外傳

目錄

| | |
|--------------------------------|-------------|
| 水耕的原理..... | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 水耕日常工作..... | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 1. 開 LED 燈 | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 2. 清洗菜盆 | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 3. 清洗架仔..... | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 4. 摘枯葉..... | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 5. 報告異常狀況 | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 水耕特別工作..... | 3 |
| 1. 上苗 | 3 |
| 2. 育苗 | 5 |
| 3. 採收 (水耕) | 7 |
| 4. 除蟲..... | 8 |
| 5. 處理漏水或爆水 | 9 |
| 6. 清潔吸塵..... | 11 |
| 7. 清潔(地板、工作台、桌椅、欄杆、玻璃、菜盆)..... | 12 |

水耕特別工作

1. 上苗

| | |
|---------|---|
| 工具 | 小膠盆、標籤、記錄表 |
| 目標/注意事項 | <ul style="list-style-type: none"> • 須於菜苗送到兩天內上苗 • 須放到指定的菜盆，並按事先安排的位置擺放 • 菜苗盆須放桌面 |
| 流程/描述 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 記錄來苗資料，包括菜類及數量 2. 輕輕取下菜苗，放在小膠盆內，小心不要傷及根或葉 3. 太幼弱的菜苗放在一旁，如根部有青苔先小心清洗 4. 把擬放苗菜格上的架仔拿下，放在架仔專用膠盆內 5. 輕輕把菜苗放入菜盆，確保根部浸在水中 6. 抹掉水漬 7. 插上標籤，上面寫上菜名及上苗日期 8. 記錄來苗擺放資料 |



苗到後應盡量在兩天內上架



上苗時小心不要弄斷根部，並確保根部浸在水中



插上標籤，上面寫上菜名及上苗日期

2. 培苗

| | |
|---------|---|
| 工具 | 培苗盆(黑色)、海綿、種子、噴壺 |
| 目標/注意事項 | <ul style="list-style-type: none"> • 須根據提前準備 • 注意種子及苗均須保持濕潤 |
| 流程/描述 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 把海綿完全泡在水中至全濕 2. 放在培苗盆內，加水浸至一半 3. 把種子輕輕放在海綿圓孔內 4. 密封及覆蓋培苗盆，要完全黑暗 5. 每天補水及隔天換水，可用噴壺噴水確保海綿濕潤 6. 發芽後取出，放進架仔，用膠盆盛載，水浸至海綿位置 7. 曬太陽，陽光若太猛烈可移至有散射光處 8. 繼續每天補水及隔天換水，用噴壺噴水確保海綿濕潤 9. 待根部長至約 1 厘米長，即可移植至菜盆 10. 貼上標籤，上面寫上播種資料，如植物及日期 |



水耕用海綿



種子發芽後便可取出曬太陽



把海綿放進架仔

3. 採收（水耕）

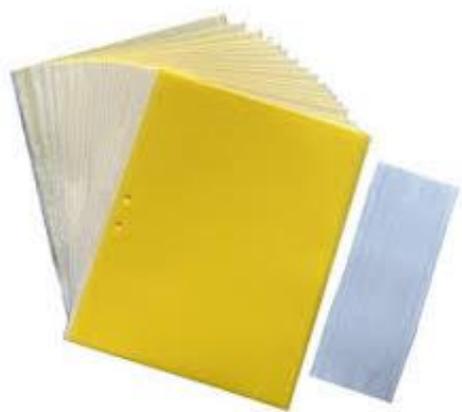
| | |
|---------|---|
| 工具 | 白盆、菜剪、膠袋、膠枱布 |
| 目標/注意事項 | <ul style="list-style-type: none"> • 葉菜整棵採收要連根 • 芥末葉、花及香草只採收部分要注意下剪位置，不要留下沒用的莖 • 千萬不要只剪走植物把根部留在菜盆 |
| 流程/描述 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 把菜葉撥向一方 2. 從上方抓着蔬菜近根部位置，向上拉起 3. 把菜放進白盆子 4. 抓着蔬菜近根部位置，摘走根部，拉出架仔，用菜剪剪掉根部 5. 把菜放進大膠袋(捐贈)，或透明膠袋(銷售，貼 label) 6. 把架仔放進大白桶 7. 菜盆及蓋待清洗 |

4. 除蟲

| | |
|---------|---|
| 工具 | 黃黏紙 |
| 目標/注意事項 | <ul style="list-style-type: none"> • 保持植物外觀完好 • 令植物健康成長 • 防止蟲患蔓延 |
| 流程/描述 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 貼在有蟲患或較吸引害蟲的蔬菜附近 2. 清潔受蟲患影響的蔬菜，包括葉、莖及根部 |



蚜蟲多出現在十字花科植物上



誘蟲黃貼

5. 處理漏水或爆水

| | |
|---------|---|
| 工具 | 容器、抹布、吸水泵、地拖 |
| 目標/注意事項 | <ul style="list-style-type: none"> • 隨時會發生 • 漏水主要發生在菜盆出口的喉管，原因多為接駁位鬆掉；大雨後玻璃幕牆也可能漏水 • 爆水主要發生在菜盆出口或兩個灰色水箱，原因多為菜根堵塞 • 預防勝於治療 • 漏水和爆水要即時處理，不能延誤 • 每次爆水會流失營養液，可能需要補充 • 每天上午開工要先到溫室檢查有否漏水或爆水 |
| 流程/描述 | <p>漏水</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 菜盆出口漏水，應先在下層用容器接住漏出的水 2. 記下漏水位置，通知服務供應商 3. 如滴水位置的菜盆生出青苔，應盡快抹掉，以免日後更難清理 |

爆水

1. 出現爆水，應立即找出爆水原因並截斷水源
2. 利用吸水泵及地拖清除地上的水
3. 如爆水濺濕玻璃，也需抹乾淨
4. 記下漏水位置，通知服務供應商



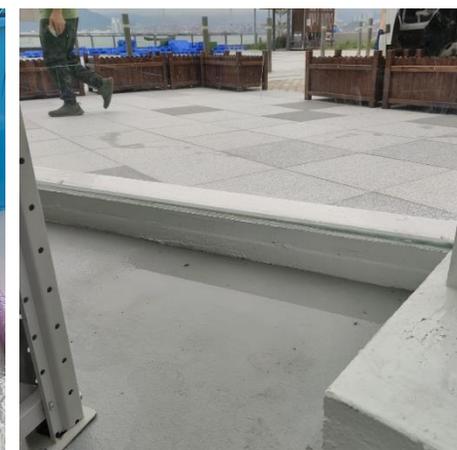
菜盆出水口經常有菜根堵塞，要常檢查



菜盆出水口通往下層的喉管也是常見滴水位，要補隙縫



樓梯底及三號架下面水箱偶然會爆水



大雨天玻璃邊縫及天花有機會滲水

6. 清潔吸塵

| | |
|---------|---|
| 工具 | 吸塵機、掃帚、抹布 |
| 目標/注意事項 | <ul style="list-style-type: none"> • 塵埃及外來雜物較集中出現在二樓，尤其 10 號架範圍 • 溫室柱位也容易積聚塵埃 • 溫室為無塵空間，應定期吸塵及清理 • 留意塵埃出現模式，向設備供應商報告 • 塵埃及雜物出現原因未明 |
| 流程/描述 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 先為吸塵機充電 2. 啟動吸塵機 3. 吸走柱位兩邊的灰塵及雜物 4. 用掃帚掃走無法吸走的塵埃 5. 吸走樓上 10 號菜架及入門頂的灰塵 6. 用抹布抹去無法吸走的塵埃 7. 撿走較大件外來物 |

7. 清潔(地板、工作台、桌椅、欄杆、玻璃、菜盆)

| | |
|---------|---|
| 工具 | 掃帚及抹布 |
| 目標/注意事項 | <ul style="list-style-type: none"> • 溫室為半開放式，室外遊客可清晰看到室內情況，故需時刻注意衛生及清潔 • 地板、工作台及桌椅應每天清潔及整理 • 菜盆面、欄杆及玻璃等應定期清潔 |
| 流程/描述 | <p>地板：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 每天下班前或有需要時用掃帚掃走垃圾 2. 每星期至少兩次清洗地板 3. 應注意整潔，所有物資下班前應放回原位，不應隨意在地上堆放 4. 所有垃圾應即日帶走，放到男廁門外，讓喜姐帶走 <p>工作枱、儲物櫃及桌椅：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 每天下班前或使用後抹布清潔工作枱及桌椅 2. 每星期兩次清潔儲物櫃身 |

欄杆及玻璃：

1. 每月一次清潔欄杆及玻璃
2. 每次爆水後抹掉爆水位置玻璃水漬

菜盆：

1. 留意菜盆有否灰塵、菜葉、青苔及水漬
2. 應每星期至少一次清潔菜盆表面