

農業部農村及水土保持署臺東分署

食農教育系列培訓課程

「飲食設計」教案實務設計(臺東市區場次)

一、目的：為培育具備專業知識與實務技能的農村人才，強化農村產業競爭力與永續發展。課程旨在提供學員多元且扎實的知識背景，並聚焦於食農教育推動核心議題，幫助學員建立系統性的正確觀念，同步也搭配高互動性實作課程設計，幫助學員將基礎知識轉化為具體行動操作方案。

二、辦理日期／地點：

「飲食設計」教案實務設計－創意料理實作Ⅰ（臺東市區場次）

114 年 6 月 17 日(二) 下午 1 時 30 分至下午 4 時 30 分 (下午 1 時 15 分報到)，臺東聖母健康農莊－森林好食光小屋(地址：臺東市博物館路 110 號)

「飲食設計」教案實務設計－創意料理實作Ⅱ（臺東市區場次）

114 年 6 月 24 日(二) 上午 9 時至下午 4 時 (上午 8 時 45 分報到)，臺東聖母健康農莊－森林好食光小屋(地址：臺東市博物館路 110 號)

「飲食設計」教案實務設計－創意料理實作Ⅲ（臺東市區場次）

114 年 7 月 14 日(一) 上午 9 時至中午 12 時 (上午 8 時 45 分報到)，臺東聖母健康農莊－A 棟 201 教室(地址：臺東市博物館路 110 號)

三、主辦單位：農業部農村發展及水土保持署臺東分署

四、執行單位：國立臺東大學

五、課程資訊

(一) 培訓對象：農會推廣人員、休閒農業區、青農、青年回留農村創新計畫執行單位、農村組織及業者等，有志從事食農教育相關之教學、推廣、服務或諮詢之人員。

(二) 報名方式：一律採取線上方式，學員需逕至農業部「食農教育專業人員認可申請系統」(<https://faep.moa.gov.tw/index.php>)申請帳號後>我要上課>相關培訓課程查詢>點選農村發展及水土保持署臺東分署開辦課程。即日起至114年6月11日(星期三)下午3時止。預計錄取人數為15人，若報名人數額滿，則提早結束報名。主辦單位保有決定錄取學員名單之權利。

(三) 報名截止日期後，規劃於114年6月12日(星期四)於報名平台上發布錄取通知，錄取學員請於培訓日準時報到，並全程參與課程。

(四) 課程設計屬於系列性規劃，考量教學品質、學員分布等，分區辦理一臺東市區及南區，兩區課程架構相同，僅配合區域特色擇定不同農特產進行料理實作，請擇一報名即可。

(五) 其他注意事項：

- 1.因場地限制，不受理現場報名。
- 2.全程參與課程及通過評量者，登載食農教育相關時數證明於「食農教育專業人員認可申請系統」，不另核發紙本證書。
- 3.主辦單位保留調整課程，以及接受報名與否之權利。
- 4.若錄取後因故無法參與，請事先以電話告知，以利通知候補夥伴。
- 5.為尊重智慧財產權，本課程禁止錄影、錄音及拍照等侵權行為。
- 6.參加學員請自備環保杯。

六、活動流程：

114/06/17(二)「飲食設計」教案實務設計－創意料理實作 I（臺東市區場次）	
授課地點	臺東聖母健康農莊－森林好食光小屋(地址：臺東市博物館路110號)
授課時數	3小時
授課老師	陳彥呈 副教授／中國文化大學生活應用科學系 崔佩玲 主任／國立臺東專科學校餐旅管理科

時間	說明
13:15~13:30	報到/分組
13:30~16:30	臺東在地食材創意料理實作－青蔥青醬燉飯佐豬肉捲 1／食材介紹與文化導入：教師帶領介紹當日料理所使用的在地食材（池上米），了解產地背景、營養價值與文化意涵，提升學員對食材的認識與學習動機。 2／教師示範與要點講解：老師示範料理的操作流程，包含刀工技術、火候掌控、成形技巧與擺盤構圖等，透過實作過程引導學員了解烹煮細節與安全操作，以及觀察每個步驟關鍵轉換。 3／學員分組實作：學員依小組進行料理實作，教師適時提供技術建議與口味調整指導，並鼓勵學員分工合作與自主學習。 4／成果發表與整理善後：各組完成作品後進行心得分享，最後由全體學員共同進行器具清潔與場地整理，培養團隊合作與環境負責意識。

114/06/24(二)「飲食設計」教案實務設計－創意料理實作Ⅱ（臺東市區場次）	
授課地點	臺東聖母健康農莊－森林好食光小屋(地址：臺東市博物館路 110 號)
授課時數	6 小時
授課老師	陳彥呈 副教授／中國文化大學生活應用科學系 崔佩玲 主任／國立臺東專科學校餐旅管理科
時間	說明
08:45~09:00	報到/分組
09:00~12:00	臺東在地食材創意料理實作－麻油雞猴頭菇米漢堡 1／食材介紹與文化導入：教師帶領介紹當日料理所使用的在地食材（池上米、紅藜），了解產地背景、營養價值與文化意涵，提升學員對食材的認識與學習動機。 2／教師示範與要點講解：老師示範料理的操作流程，包含刀工技術、火候掌控、成形技巧與擺盤構圖等，透過實作過程引導學員了解烹煮細節與安全操作，以及觀察每個步驟關鍵轉換。 3／學員分組實作：學員依小組進行料理實作，教師適時提供技術建議與口味調整指導，並鼓勵學員分工合作與自主學習。

	4／成果發表與整理善後：各組完成作品後進行心得分享，最後由全體學員共同進行器具清潔與場地整理，培養團隊合作與環境負責意識。
12:00~13:00	午餐
13:00~16:00	體驗學習面向的飲食設計之教案實作 1／教師說明及示範如何撰寫教案及設計原則原則 2／針對國小學童撰寫教案的重要元素：主題明確且易懂有趣、三面向標設定、流程簡化（分齡設計）、操作重點逐步拆解、設計延伸與活動管理 3／學員進行共同撰寫及共備，試著撰寫一份小組教案競賽草案。

114/07/14(一) 「飲食設計」教案實務設計－創意料理實作Ⅲ（臺東市區場次）	
授課地點	臺東聖母健康農莊－A棟201教室(地址：臺東市博物館路110號)
授課時數	3小時
授課老師	陳彥呈 副教授／中國文化大學生活應用科學系 崔佩玲 主任／國立臺東專科學校餐旅管理科
時間	說明
08:45~09:00	報到／分組
09:00~12:00	小組教案競賽及發表 各小組自行擇定一種當地食材為主題，進行食農教育教案設計、試教以及發表。 1／教案競賽說明及發表準備 教師先說明活動流程與評分標準，接著進行抽籤，各小組準備上台進行教學。 2／教案發表與試教進行 小組依序進行簡報與教學模擬，在相同時限內完成發表，教師會一一針對發表組別給予口頭建議與回饋。 3／回饋與檢討反思 完成所有組別發表後，進行同儕互評與討論，教師再綜合講評每組表現，最後請各組填寫簡易學習單進行自我反思與整理學習重點。

七、講師簡介：

講師	專長及經歷簡介
陳彥呈 副教授	學歷：輔仁大學商學研究所 博士 專長：永續創新管理與商業模式、餐廳經營管理、餐旅行銷經營管理、中西式點心、餐飲產品設計與開發 經歷：中國文化大學生活應用科學系 副教授(現職) 田媽媽環境營造及服務提升輔導委員
崔珮玲 主任	學歷：國立臺北科技大學技術及職業教育研究所博士 中國文化大學生活應用科學研究所碩士 台南應用科技大學家政系 證照：農業部食農教育專業人員證書 餐飲採購與供應管理師 餐旅服務管理師證照 國際 SSE 餐旅證照 專長：餐旅管理、餐飲服務技術、餐旅人力教育訓練、餐旅形象美學設計 經歷：國立臺東專科學校餐旅管理科 主任(現職) 田媽媽環境營造及服務提升輔導委員