

114 年林業保育署「食農教育推動方向與實務解析」課程

一、 課程目的：

依據 112 年 5 月 4 日發布「食農教育專業人員資格及培訓辦法」第 2 條規定，申請認可為食農教育專業人員，除應具備各條所定資格外，於申請日前 2 年內，參加中央主管機關指定之食農教育專業人員共同培訓時數 8 小時以上，其中「食農教育推動方向及實務解析」5 小時為實體課程，俾申請認可為食農教育專業人員。.

二、 辦理單位：

1. 輔導單位：農業部
2. 執行單位：林業及自然保育署

三、 培訓對象：

林業及自然保育署及轄下單位員工、辦理食農教育相關業務人員、對應本署業務(含林下經濟、國產材及綠保標章)之同仁、實際從事食農教育之環境教育講師及有志從事食農教育者。

四、 培訓時間及地點：

1. 時間：114 年 11 月 14 日(週五)及 114 年 11 月 25 日(週二)09:00-16:00，共二場次。
2. 地點：林業及自然保育署 2 樓會議室(台北市中正區杭州南路 1 段 2 號)

五、 報名方式：

請逕至線上報名(<https://forms.gle/2gif9zwbYWztUwgd6>)，全程出席者，將給予公務人員終身學習認證及環境教育研習 6 小時；如需食農課程學分採認，請於本次課程上課前，先至食農教育專業人員認可申請系統，完成「共同培訓課程」線上課程 3 小時。

六、 師資介紹：

1. 莊哲瑋：森林育樂組經營服務科科長
2. 張煜昇：Lily&Sun 花藝設計總監

「食農教育推動方向與實務解析」課程表

114.11.14 114.11.25	課程名稱	課程主題	教學內容
08:30 - 09:00	報到		
09:10 - 10:00	食農教育政策與法 案簡要說明 莊哲璋科長	1.政策法案與最新推動方 向說明 2.食農教育教學資源分享	
10:10 - 11:00	食農教育推廣架構 與案例解析 張煜昇講師	1.食農教育推廣架構說明 2.解析方式與討論說明	1.創新教學金質獎教案實 例分享【創意飲調·微酵教 室】 2.推廣教學與討論
11:10 - 12:00	食農教育案例介紹 與解析 張煜昇講師	1.介紹與學校合作的食農 教育方式 2.如何運用既有場域資源	1 國中資優教育香草園結 合科學美學教學實務分享 2.手作土肉桂防蟲香氛包
12:00 - 13:10	午餐		
13:10 - 14:00	國產在地食材介紹 與課程結合 張煜昇講師	1.國產食材特性介紹 2.食材應用與飲料調製技 巧	1.國產食材與風味介紹：香 草植物、野薑花、土肉桂、 月桃等 2.漸層飲料的調製秘密
14:10 - 16:00	飲料調製實務操作 張煜昇講師	飲料調製示範與實務操作 練習	1.國產水果果釀酵素調製 示範與品飲 2.學員實作：創作一瓶獨一 無二的國產作物風味夢幻 漸層飲