

農業部漁業署

115 年食農教育專業人員共同培訓課程

報名簡章

一、辦理單位

主辦單位 | 農業部漁業署

執行單位 | 財團法人台灣養殖漁業發展基金會

協辦單位 | 國立宜蘭大學生物資源產品檢測暨技術推廣中心

二、培訓目的

《食農教育法》於 111 年 5 月 4 日經總統令公布施行，迄今已邁入第五年。為配合法案落實，農業部於 112 年 5 月 4 日公布《食農教育專業人員資格及培訓辦法》，明定食農教育專業人員得依「經歷」、「學歷」或「專長推薦」三種類型擇一申請資格，並須於申請日前二年內完成中央主管機關指定之共同培訓課程，時數合計 8 小時。

前述課程分為線上 3 小時及實體 5 小時，其中線上課程包含「食農教育政策與法案說明」2 小時及「食農教育專業人員申請規定與流程」1 小時；本次培訓則為實體課程「食農教育推動方向及實務解析」5 小時。

本課程將結合食農教育政策架構、產業知識增能及實務案例分享，協助漁業產業、教育推廣及相關領域人員掌握食農教育推動重點，並提升未來投入食魚教育、食農文化推廣及相關教學活動之專業知能。

三、培訓對象

已完成線上 3 小時課程（課程連結：<https://reurl.cc/MW1Vak>）之漁業從業人員、食農教育推廣單位人員、學校及教育相關人員，或有志投入食農教育教學、推廣、服務及諮詢之人員，歡迎踴躍報名參加。

四、課程資訊及報名方式

※貼心提醒：本次課程時間鄰近國慶連假，交通車票需求量大，請學員提前訂購來回車票，並預留充裕緩衝時間，以免耽誤上課行程。

(一)高雄場：70 人(研習時數 5 小時)

- 日期：115 年 10 月 8 日(星期四)
- 時間：10:00~16:00。(9:30-10:00 報到)
- 地點：Le Phare 新左營共享空間

4 樓多功能展演舞台區

(高雄市左營區站前北路 1 號環球購物中心 4 樓)

- 報名網址：<https://reurl.cc/0kj0Ex>

報名



(二)宜蘭場：70 人(研習時數 5 小時)

- 日期：115 年 10 月 13 日(星期二)
- 時間：10:00~16:00。(09:30-10:00 報到)
- 地點：國立宜蘭大學

綜合教學大樓 103 室

(宜蘭縣宜蘭市思源里神農路一段 1 號)

- 報名網址：<https://reurl.cc/Z8G3yW>

報名



(三)即日起開放「食農教育專業人員認可申請系統」線上報名，額滿為止。最終錄取者將於報名截止後以 email 通知，未獲錄取者恕不另行通知。

五、其他事項

- (一)若報名人數超過限額，主辦單位保有決定錄取學員名單之權利。
- (二)本培訓課程全程免費且名額有限，若當日不克出席，請儘早告知，以利候補夥伴遞補；臨時取消者，請最晚於活動前 2 日主動以 email 或電話告知承辦單位。

- (三)本培訓課程將於報名截止後，以 email 發送行前通知，請務必詳閱並遵守相關規範。
- (四)主辦單位保有隨時修改及終止本活動之權利，如有異動，將以 email 主動通知。
- (五)聯絡人：周專員 02-3393-8008 #24
電子信箱：yuting@aquadf.org.tw

六、課程表

(一)高雄場；115 年 10 月 8 日(四) 10:00~16:00

時間	講師	課程主題
09:30 09:50	報到	
09:50 10:00	長官貴賓致詞	
10:00 11:00	高雄市前鎮區前鎮國民小學 <u>陳麗鈞</u> 校長	【食農教育政策架構與實務解析】 ● 食農教育政策與法案簡要說明 ● 食農教育專業人員介紹 ● 食農教育資源與食魚教育成果分享
中場休息		
11:00 13:00	魚社長水產 <u>蘇德威</u> 負責人	【產業知識增能與實務分享】 ● 從養殖到餐桌-林園養殖產業與教育實踐 以高雄林園區養殖產業為主軸，介紹在地魚漁業發展脈絡、龍虎石斑魚種知識、養殖場域特色及品質管理概念，並結合食魚教育、產地導覽與推廣經驗，分享如何將產業與地方文化轉化為可親近、可體驗的學習內容。 ● 從養殖到餐桌-飲食文化與風味體驗 透過龍虎石斑魚湯示範與品嚐，介紹食材特色、料理應用及鮮度保存觀念，藉由多元感官體驗，引導學員認識養殖水產品的風味價值，理解產地到餐桌料理間的文化連結。
午休時間(附餐盒)		
14:00 16:00	社團法人台灣兒童食育協會 <u>李政翎</u> 創會理事長	【產業知識增能與實務分享】 ● 食農教育教材設計與權利應用實務 認識食農教育教材研發、教案設計與教具應用方法，學習將漁業知識、產地文化及食魚觀念轉化為適齡學習內容，並掌握圖文影音使用、授權及著作財產權等法律注意事項。
賦歸		

(二)宜蘭場：115 年 10 月 13 日(二) 10:00~16:00

時間	講師	課程主題
09:30 09:50	報到	
09:50 10:00	長官貴賓致詞	
10:00 11:00	高雄市前鎮區前鎮國民小學 <u>陳麗鈞</u> 校長	【食農教育政策架構與實務解析】 ● 食農教育政策與法案簡要說明 ● 食農教育專業人員介紹 ● 食農教育資源與食魚教育成果分享
中場休息		
11:00 13:00	海海生鮮 <u>李鴻達</u> 創辦人	【產業知識增能與實務分享】 ● 從漁港到餐桌-東港漁業資源與教育實踐 以東港漁港為起點，介紹鮪魚、櫻花蝦等代表性漁業資源及沿近海、遠洋漁業特色，並結合食魚教育理念、水域安全及產地體驗案例，分享從海洋到餐桌的食魚教育推廣與實務應用。
		● 從漁港到餐桌-飲食文化與風味體驗 透過鮪魚味增湯示範與品嚐，介紹鮪魚部位特色、料理應用及食材保存觀念，藉由多元感官體驗，將產地特色融入日常生活實踐。
午休時間(附餐盒)		
14:00 16:00	國立宜蘭大學食品科學系 <u>陳輝煌</u> 終身特聘教授	【產業知識增能與實務分享】 ● 智慧食魚與冷鏈管理 認識漁業資源管理、保鮮技術及智慧冷鏈應用，了解水產品從離水到餐桌的鮮度歷程，引導學員建立安心、聰明的食魚觀念，並思考食魚教育與水產資源的永續利用。
賦歸		

七、講師簡介

	高雄市前鎮區前鎮國民小學 陳麗鈞 校長 ●食農教育師資 (T11409100002) ●最高學歷： 國立屏東科技大學景觀暨遊憩管理研究所 碩士 ●專長領域： 食農校育、海洋素養教育、社區共學與跨域資源整合、種子教師培訓 ●相關經歷： 高雄市前鎮區前鎮國民小學 校長（現職） 高雄市梓官區蚵寮國民小學 校長 高雄市資優教育資源中心 主任 海洋委員會海洋素養種子教師培訓計畫 諮詢輔導委員 國家海洋研究院海洋產業永續核心職能課程 講師 海洋保育署海洋保育教育向下扎根 種子教師
	魚社長水產 蘇德威 負責人 ●達人簡介： 魚社長水產負責人蘇德威，承接家族三十餘年水產養殖經驗，專注高雄林園龍虎石斑養殖與品牌經營。其養殖場導入天然海水、低密度飼養、定期分池管理及日本活締技術，重視水產品品質、鮮度與食安把關，並取得產銷履歷及清真認證。除建立自有品牌與線上通路外，也透過養殖場導覽、互動體驗與料理分享，推廣林園養殖文化與食魚教育，讓民眾從產地認識龍虎石斑，理解從養殖到餐桌的食魚精神。
	海海生鮮 李鴻達 創辦人 ●達人簡介： 曾任海巡署遠洋巡護船副及漁業署海上觀察員，擁有十年海上工作經驗，長期投入漁業捕撈、魚貨處理與海洋資源調查，熟悉臺灣漁業生態與屏東漁業文化。秉持「讓市井小民也能享受高品質鮮魚」的理念創立「海海生鮮」，以大海洄游青年的精神深耕東港與枋寮，串聯在地漁民及產地資源，將現流漁獲送上餐桌。近年投入食魚教育、漁業文化推廣與海洋永續，透過漁獲觀察、料理體驗及產地分享，帶領民眾認識時令漁獲、漁法與討海文化，看見臺灣漁業的價值。

	社團法人台灣兒童食育協會 李政翎 創會理事長 ●食農教育專業人員 (P11505120042) ●最高學歷： 國立陽明交通大學電信工程研究所 碩士 ●專長領域： 國際食育交流、中英日繪本展演、兒童食育素養、親子共廚技巧、食農教育輔導、教案與教具開發 ●相關經歷： 日本味育協會 食育實踐規劃師 社團法人台灣兒童食育協會 創會理事長、食育講師 小廚師樂作坊親子料理教室 負責人 momo 親子台百味小廚神 顧問
	國立宜蘭大學食品科學系 陳輝煌 終身特聘教授 ●食農教育師資 (T11408120002) ●最高學歷： 國立臺灣海洋大學水產食品科學研究所 博士 ●專長領域： 食農教育、水產科技、奈米生物材料應用(電紡、薄膜)、食品物性(熱分析)、食品加工技術、食品安全及品質管制、生產及管理規畫設計、產品開發 ●相關經歷： 國立宜蘭大學食品科學系 名譽教授、終身特聘教授(現職) 國立宜蘭大學食品科學系奈米科技中心 主任 國立宜蘭大學食品科學系 教授、系主任 國立宜蘭技術學院農業推廣委員會 總幹事 國立宜蘭農工專科學校食品工業科 教授