

# 農業部漁業署

## 113 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

#### 二、培訓目的

「食農教育法」於 111 年 5 月 4 日經總統令公布，農業部即訂定「食農教育專業人員資格及培訓辦法」，針對「專業人員」資格條件規劃以「經歷」、「學歷」及「專長推薦」等 3 大類型申請，並須於申請前 2 年內完成中央主管機關指定之食農教育專業人員相關培訓時數(共同培訓時數)8 小時課程。

漁業署為培育漁業產業人員勝任「食農教育專業人員資格及培訓辦法」之專業授課講師為目標，就食農教育推動方向與實務案例解析等進行授課及討論，以利讓食農文化從學校、家庭到社會，持續向下扎根、向外擴散到每個人日常生活裡。

#### 三、培訓內容規劃

##### (一)食農教育推動方向與實務解析(洪嘉鎡講師)

1. 食農教育推動方向與實務解析
2. 食農教育共同培訓課程介紹
3. 食魚教育案例分享。

##### (二)食農教育工作者分享與解析討論(年年有鱈)

課程以專家角度分享食農教育課程。年年有鱈透過活動、體驗、課程等方式讓更多人認識澎湖海鮮的種類、漁法、料理方式以及背後的文化脈絡，希冀能用「吃魚」拉近人與海的關係。

##### (三)食農教育產業知識增能與解析討論(國立臺灣海洋大學藍國璋教授)

1. 產業概述(含漁具漁法、漁業生產、永續等)。

2. 食魚教育案例分享。

**(四)食農教育工作者分享與解析討論(有限責任高雄市永安區新港社區合作社)**

課程以專家的角度分享食魚教育課程。在食魚教育的推動下，「班班有石斑」成為學童認識水產、認識地方的良好機會，新港社區合作社結合在地國小，讓學童從吃魚開始，逐漸了解食魚在生活、生產與環境三大層面的意義，進而建構屬於新港的在地認同。

**(五)食農教育工作者分享與解析討論(社團法人大享食育協會)**

課程以專家的角度分享食魚教育課程。大享食育協會積極投入飲食與農業教育的推廣工作，針對雜糧和水產項目，從錄製廣播節目、拍攝料理影片、研發教具、舉辦產地見學、邀請學校營養師設計食譜，到設置學習互動網頁，致力於創造不同的食農教育樣貌。並串聯日本與韓國之學校午餐與飲食教育倡議組織進行國際交流。

**四、培訓時間地點資訊**

**(一)北部場：**

日期：113年5月7日。

時間：9:00~15:00。

地點：台北市進出口商業同業公會（12樓第一會議室）。

**(二)南部場：**

日期：113年8月15日。

時間：9:30~15:30。

地點：蓮潭國際會館會議中心（4樓R401會議室）。

**(三)即日起開放「線上報名」，50名額滿為止。報名截止後，倘錄取者將於活動前一週以email通知，倘未錄取者將不另行通知。**

◆ 漁業署食農教育專業人員共同培訓課程-北部場(研習時數 5 小時)

113 年 5 月 7 日(二) 09:00-15:00 (08:30 開始報到)

台北市進出口商業同業公會 (12 樓第一會議室)

10414 臺北市中山區松江路 350 號

報名網址：<https://reurl.cc/dnr5aV>

報名



◆ 漁業署食農教育專業人員共同培訓課程-南部場(研習時數 5 小時)

113 年 8 月 15 日(四) 09:30-15:30 (09:00 開始報到)

蓮潭國際會館會議中心 (4 樓 R401 會議室)

813 高雄市左營區崇德路 801 號

報名網址：<https://reurl.cc/Rqd18r>

報名



## 五、培訓對象

本課程全程免費。歡迎全臺各地區漁會職員及相關食魚教育推動單位踴躍報名，並將提供研習時數。

## 六、其他事項

- (一)本培訓課程全程免費且名額有限，若當日不克出席者，請務必於活動前 3 日主動以 e-mail 或電話告知承辦單位。
- (二)若報名人數超過限額，主辦單位有權決定錄取學員名單之權利，錄取與否將會以 e-mail 通知。
- (三)本培訓課程於活動前 3 日，以 e-mail 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，如有任何變更內容或詳細注意事項將以 e-mail 主動通知。
- (五)協辦單位：財團法人台灣養殖漁業發展基金會-聯絡人林小姐-電話 02-33938008 #23、黃先生-電話 02-33938008 #25

## 七、培訓課程

◎漁業署食農教育專業人員共同培訓課程：113年5月7日(二)

食農教育專業人員共同培訓課程-北部場		
時間	活動內容	活動說明
08:30-08:50	報到時間	
08:50-09:00	長官貴賓致詞	
09:00-09:55	<b>【食農教育推動方向與實務解析】</b>	<b>洪嘉鎰 講師</b> <b>食農教育推動方向與實務解析</b> 1. 食農教育推動方向與實務解析 2. 食農教育共同培訓課程介紹 3. 食魚教育案例分享。
09:55-10:10	休息時間	
10:10-12:00	<b>【食農教育工作者分享與解析討論】</b>	<b>食魚推動團體-年年有鱈</b> <b>巫佳容 負責人</b> 課程以專家角度分享食農教育課程。年年有鱈透過活動、體驗、課程等方式讓更多人認識澎湖海鮮的種類、漁法、料理方式以及背後的文化脈絡，希冀能用「吃魚」拉近人與海的關係。
12:00-13:10	中午用餐/休息時間	
13:10-15:00	<b>【食農教育產業知識增能與解析討論】</b>	<b>專家學者-國立臺灣海洋大學</b> <b>藍國璋 教授</b> 1. 產業概述(含漁具漁法、漁業生產、永續等)。 2. 食魚教育案例分享。
15:00-15:30	散場	

◎漁業署食農教育專業人員共同培訓課程：113年8月15日(四)

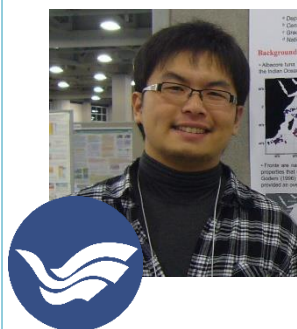
食農教育專業人員共同培訓課程-南部場		
時間	活動內容	活動說明
09:00-09:20	報到時間	
09:20-09:30	長官貴賓致詞	
09:30-10:25	<b>【食農教育推動方向與實務解析】</b>	<b>洪嘉鎰 講師</b> <b>食農教育推動方向與實務解析</b> 1. 食農教育推動方向與實務解析 2. 食農教育共同培訓課程介紹 3. 食魚教育案例分享。
10:25-10:40	休息時間	
10:40-12:30	<b>【食農教育工作者分享與解析討論】</b>	<b>食魚推動團體-有限責任高雄市永安區新港社區合作社</b> <b>蘇郁暄 經理</b> 課程以專家的角度分享食魚教育課程。在食魚教育的推動下，「班班有石斑」成為學童認識水產、認識地方的良好機會，新港社區發展合作社結合在地國小，讓學童從吃魚開始，逐漸了解食魚在生活、生產與環境三大層面的意義，進而建構屬於新港的在地認同。
12:30-13:40	中午用餐/休息時間	
13:40-15:30	<b>【食農教育工作者分享與解析討論】</b>	<b>食魚推動團體-社團法人大享食育協會</b> <b>陳芬瑜 理事</b> 課程以專家的角度分享食魚教育課程。大享食育協會積極投入飲食與農業教育的推廣工作，針對雜糧和水產

	項目，從錄製廣播節目、拍攝料理影片、研發教具、舉辦產地見學、邀請學校營養師設計食譜，到設置學習互動網頁，致力於創造不同的食農教育樣貌。並串聯日本與韓國之學校午餐與飲食教育倡議組織進行國際交流。
15:30-16:00	散場

## 八、講師簡介

	<p><b>洪嘉鎡 講師</b></p> <p><u>最高學歷：</u> 國立臺灣海洋大學水產養殖學系研究所</p> <p><u>現職：</u> 食魚教育自由工作者/講師/專業人員 社團法人台灣兒童食育協會食育講師 媒體業特約記者 鍵盤自耕農工作室行銷推廣 FB 社群：食魚教育有你有我 創辦人</p> <p><u>經歷：</u> 2023 永和社區大學講師 2021-2023 財團法人台灣養殖漁業發展基金會組長 2019-2021 財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員 2019 行政院農業部漁業署職務代理人 2017-2019 財團法人豐年社農傳媒記者</p>
	<p><b>年年有魚</b></p> <p>是致力推廣澎湖食魚教育的團隊，「鱈」是土魷魚(康氏馬加鱈)，是澎湖最具代表性的魚，會取這個名字就知道團隊的最終目標是希望海洋資源永續-年年有魚歲歲有土魷。並透過活動、體驗、課程等方式，讓更多人認識澎湖海鮮的種類、漁法、料理方式以及背</p>

後的文化脈絡，期待能用「吃魚」拉近人與海的關係。



### 藍國璋教授

國立臺灣海洋大學-環境生物與漁業科學學系

最高學歷：國立台灣海洋大學理學博士

研究領域：漁場環境學、氣候變遷、海洋遙測

實驗室：漁場環境動態與漁具漁法研究室



### 有限責任高雄市永安區新港社區合作社

位於高雄市永安區，是由 68 位在地漁民共同組成的產銷合作社，主要產品為龍膽石斑、龍虎石斑、鱸魚、虱目魚、午仔魚、白蝦及草蝦等在地養殖或捕撈水產。目前自有品牌為「蘇班長安心石斑」、「一把青」等，通路包含台灣各大電商及超市、餐廳通路外，也積極開發包含中國、北美、新加坡、港澳地區的外銷市場。另外，新港社合也是少數有開放大家參觀及體驗的養殖漁場，期待更多的優質青年，跟我們一起投入地方創生及食魚教育的行列。



### 社團法人大享食育協會

大享食育協會從關懷學校午餐議題出發，藉由舉辦全國競賽、推動食農教育與教材發展、開展國際交流、拍攝親子影音節目等行動，匯集公民社會關心學童飲食、農業發展、文化與環境永續的行動力，實踐永續發展目標。