

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

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>



(二)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

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		

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。
	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