

臺南市政府農業局

115 年食農教育專業人員在職訓練課程

一、計畫目的：

隨著「食農教育法」於 111 年正式施行後，農業部亦於 112 年公告「食農教育專業人員資格及培訓辦法」，規定食農教育專業人員須在取得資格後 5 年內完成「在職培訓」課程，以延續食農教育專業人員資格。本次在職培訓課程所規劃相關學習內容，希望提高食農教育專業人員在不同領域的專業知能及實務操作的能力，藉此建立食農教育推動的專業支持體系。

二、辦理機關：臺南市政府農業局

三、培訓日期：115年10月27日(星期二)上午9:00-下午16:30

四、培訓地點：善糧不二聚點（地址：臺南市善化區胡家里胡厝寮67-3號）

五、培訓對象：

已取得食農教育專業人員資格者之臺南市人員優先錄取對象；並開放鄰近縣市（嘉義縣、嘉義市、高雄市）符合參訓資格人員報名參加，共計 20 人(因場地限制，報名額滿為止，不受理現場報名)。

六、報名日期：

115年10月1日(星期四)上午9點開始起至115年10月16日(星期五)下午5點截止。報名截止日期後，主辦單位將於115年10月20日(星期二)以電子郵件寄發錄取通知，錄取學員請於培訓日準時報到，並全程參與課程。若因故無法參與，請於10月22日(星期四)下午3時前通知本局(電話：06-6322231分機5065)，並親自至系統取消報名，以利候補及後續行政安排。

七、報名方式：

請逕至農業部「食農教育專業人員認可申請系統」<https://faep.moa.gov.tw>>我要上課>在職培訓>點選臺南市政府農業局「115 年食農教育專業人員在職訓練」課程進行報名。

八、課程內容：

1.請務必全程參與課程，並於結訓後核予在職培訓時數 6 小時。

2.依據農業部食農教育專業人員在職訓練課程項目：

B 自選(專業領域課程)- 內容請參考課程表

(1) B2-03 飲食設計與製備

(2) B2-04國產農漁畜產品之應用

115年10月27日(星期二)		
09:00-09:20	報到	
09:20-09:30	開場致詞	
09:30-12:30 (3hr)	B2-03 飲食設計與製備(花生) (1) 花生的營養成分、選購原則與保存方式。 (2) 花生的常見製備方法。 (3) 符合健康及飲食營養的花生應用菜單設計示例與烹調製備實作(花生醬DIY)。	講師： 善糧不二農產有限公司 執行長 陳冠炘
12:30-13:30	午休時間	
13:30-16:30 (3hr)	B2-04 國產農漁畜產品之應用(花生) (1) 瞭解花生產品種類、產地、季節性及其營養價值。 (2) 瞭解選購新鮮、安全及正確保存花生的方法。 (3) 運用花生於健康飲食設計及食農教育推廣。 (4)	講師： 善糧不二農產有限公司 執行長 陳冠炘
16:30	期待再相見！	

九、講師簡介

本課程邀請陳冠炘講師授課。陳講師長期關注環境永續、食農教育、飲食文化推廣、在地農業振興、及多元文化交流等議題。透過農業現場的經驗，深刻了解土地、食物與人之間的關係，也看見教育與生活脫節的現象。希望藉由推廣食農教育，讓更多青年與市民重新認識「吃」的價值，從餐桌回望土地，從飲食理解環境與文化的永續。

現任暨重要經歷：

1. 112年榮獲臺南市政府績優模範農民獎
2. 113年榮獲臺南市農業推廣教育農業達人季軍
3. 114年受邀臺南市政府第四屆青年委員會專家代表（任期至115年底）

4. 115年擔任臺南市第七屆青農聯誼會總會 副總會長
5. 第八屆百大青農
6. 第10屆國家環境教育獎 全國賽個人組優等
7. 臺南唯一花生集團產區代表營運主體-善善糧不二農產有限公司執行長
8. 臺南市多家農會及學校食農教育講師

《注意事項》

1. 主辦單位保留調整議程，以及接受報名與否之權利。
2. 將依報名順序於截止日期後，寄送錄取通知。
3. 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。
4. 本活動設計非屬親子活動，囿於現場活動空間及設備有限，請勿攜帶孩童與會。
5. 如果臨時有事無法前往參加，請盡早告知，以利通知候補夥伴。
6. 如遇颱風等天然災害，當日臺南市停班課，本課程則同步取消，後續辦理日期將另行通知。
7. 此次課程有提供午餐，於上午課程結束後，在課程場地用餐，餐點選擇會於錄取通知中提供表單填寫，若無填寫，將由單位安排且以葷食為主，務必記得填寫，以利單位安排。

聯絡人：

臺南市政府農業局農會輔導及休閒農業科 王秋文小姐 06-6322231#5065