

農業部農糧署 食農教育專業人員在職訓練課程 招生簡章

蔬菜產業食農教育新興議題研析及國產農產品應用

壹、辦理目的：

本課程以蔬菜產業為主軸，結合國產蔬菜生產、加工與應用實務，搭配冷凍蔬菜業者作為參訪場域，安排學員實地了解冷凍蔬菜作業作業流程、品質管理及供應鏈運作模式，使學員能夠了解冷凍蔬菜產業在食農教育與公共餐飲體系中所扮演角色之理解；同時，冷凍蔬菜之營養價值逐漸受到重視，但大眾認知度低，相關場域過往較少對外開放，亦較少成為食農教育課程之實際體驗對象，本課程藉此提供學員難得之產業現場學習機會，深化食農教育專業人員對於我國冷凍蔬菜生產、加工產業之理解，並提升將產業實務轉化為食農教育推廣內容能力。

貳、辦理單位

- 一、主辦單位：農業部農糧署
- 二、執行單位：財團法人中國生產力中心

參、辦理對象：已取得食農教育專業人員資格者（※需填寫食農教育專業人員證號及起訖日期）。

肆、課程人次：預計 30 人。

伍、辦理日期：115 年 11 月 20 日（五），上午 9 時至下午 4 時。

陸、辦理地點：展鮮農產生技股份有限公司（雲林縣西螺鎮九隆里 15-1 號）

柒、線上報名：<https://forms.gle/UGXL5xiksmrY6RAm8>，即日起開放報名，預計報名至 11 月 13 日（五）止，額滿將提早關閉及通知。因名額有限，若報名人數超過名額，主辦單位保有最終決定錄取名額之權利。

捌、培訓時數：

本課程認列食農教育專業人員在職訓練時數 6 小時（A1-03 類別食農教育新興議題研析 3 小時；B2-04 類別國產農漁畜產品之應用 3 小時），認列時數將於活動後直接匯入各參加人員之系統帳號。

壹拾、課程表

時間	課程類別	主題與內容	主講人
08：30 08：50	報到		
08：50 09：00	長官致詞、課程說明		農業部農糧署
09：00 10：30 (1.5 小時)	A1-03 類別 食農教育新興 議題研析	產地到工廠的冷鏈之旅 1. 認識國產冷凍蔬菜（番茄）加工與冷鏈流程。 2. 了解如何透過產業導覽，向合作夥伴推廣番茄食農教育的實務經驗。	展鮮農產生技股份有限公司 生計部總經理 鍾宇軒
10：30 12：00 (1.5 小時)		國產冷凍蔬菜產業現況 1. 認識國產冷凍蔬菜（番茄）產業現況。 2. 了解氣候變遷、供應穩定及外食化對蔬菜（番茄）產業的影響。 3. 探討相關產業議題與發展趨勢，作為食農教育推廣之應用。	展鮮農產生技股份有限公司 生計部總經理 鍾宇軒
12：00 13：00	午餐時間暨現場交流		財團法人中國生產力中心
13：00 14：00 (1 小時)	B2-04 類別 國產農漁畜產品之應用	食農實作應用：冷凍蔬菜料理應用 1. 冷凍蔬菜(番茄)於現代生活飲食之運用	展鮮農產生技股份有限公司 展鮮廚師 廖恆毅
14：00 16：00 (2 小時)		冷凍蔬菜營養解析與食農推廣 1. 冷凍蔬菜(番茄)之營養價值。 2. 冷凍蔬菜(番茄)結合團膳及食農推廣之案例。 3. 了解如何與目標受眾進行安心溝通	台灣健康營養教育推廣協會 林雅恩理事長
16：00	賦歸		

壹拾壹、聯絡方式

一、諮詢窗口：財團法人中國生產力中心 農業經管組
(02)26982989 #03508 廖助理管理師

二、Email：03508@cpc.org.tw