# 苗栗縣 **109** 年食農教育種子講師培訓課程簡章

目 的：透過辦理食農教育講座，以培訓食農教育種子宣導人員，培養國人 健康飲食，改善國人身心素質，深化民眾對國產品的信任與認同， 提昇在地國產農產品消費，進而促進農業發展，並藉由提高食農教 育推廣人力的知能，建立食農教育推動的專業支持體系，鼓勵農會 推廣人員、農民、學校教師利用相關教學教材，激盪多元教學方法，以提高教學效果，並透過農業界與教育界的相互學習，提升食 農教育觀念及實務操作的能力。

辦理時間：本課程計 2 場次，各場次日期分別如下：

109 年 3 月 11 日(星期三)

109 年 3 月 18 日(星期三)

辦理地點：行政院農業委員會農糧署苗栗辦事處二樓會議室(360 苗栗縣苗栗市中正路 184 號)

費 用：免費

培訓對象：苗栗縣有志從事食農教育宣導工作之農會推廣人員、農民、家政班 員、學校老師等，每場次預計招收 50 人。

報名方式：請詳盡填妥報名表，電郵至[miaoli1104@ems.miaoli.gov.tw](mailto:miaoli1104@ems.miaoli.gov.tw)、傳真至 037-

333376 或將報名表寄至 36001 苗栗縣苗栗市建功里縣府路 100 號，傳真或電郵後請來電確認 037-559778，聯絡人：苗栗縣政府農業處農務科杜怡芬小姐。

截止日期：109 年 2 月 28 日(星期五)。主辦單位將於 3 月 5 日(星期四)以電子郵件通知報名結果。若報名人數過多，以先報名者優先錄取。錄取者 請於時間內報到，若無法參與者請及早通知，以利後續安排後補學 員。

備 註：1.參加本次培訓研習之學員，請核予公假登記，單一場次全程參與 者核予終身學習時數或教師研習 6 小時。

2.為實踐環保行動，請自備環保筷及環保杯等用具(恕不提供杯水)。

# 苗栗縣 **109** 年食農教育種子講師培訓課程

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 109 年 3 月 11 日(星期三) | | 109 年 3 月 18 日(星期三) | |
| 08:40-09:10 | 報到 | 08:40-09:10 | 報到 |
| 09:10-09:20 | 開場 | 09:10-09:20 | 開場 |
| 09:20-10:50 | 食農教育政策說明 | 09:20-10:50 | 食農教育政策說明 |
|  | 講師：古金台助理究員  (苗栗區農業改良場) |  | 講師：古金台助理究員  (苗栗區農業改良場) |
|  | 現行食農教育政策目標，包括 |  | 現行食農教育政策目標，包括 |
|  | 如何運用三面六向將食農教育 |  | 如何運用三面六向將食農教育 |
|  | 落實於校園。 |  | 落實於校園。 |
| 10:50-11:00 | 中場休息 | 10:50-11:00 | 中場休息 |
| 11:00-12:30 | 農業與環境 | 11:00-12:30 | 農業生產與安全 |
|  | 講師：林勇信副研究員  (高雄區農業改良場) A-2-1 農業生產與環境   * + 1. 農業與資源永續     2. 社會責任與倫理     3. 全球糧食議題 |  | 講師：王熙宇技佐  (農業藥物毒物試驗所)   * + 1. 在地農業生產與特色     2. 農業生產方法概述   源頭生產端的用藥安全管理消費者對蔬果農藥殘留疑慮 |
| 12:30-13:30 | 午餐休息 | 12:30-13:30 | 午餐休息 |
| 13:30-15:00 | 飲食與健康 | 13:30-15:00 | 飲食消費與生活型態 |
|  | 講師：張惠真研究員  (臺中區農業改良場) B-1-1 認識食物   * + 1. 飲食的均衡與健康     2. 生命發展階段與營養     3. 飲食與疾病 |  | 講師：張志維技佐  (花蓮區農業改良場) B-2-1 飲食消費行為   * + 1. 食品衛生與食品安全     2. 加工食品的製作與選購     3. 地產地消     4. 綠色消費 |
| 15:00-15:20 | 中場休息 | 15:00-15:20 | 中場休息 |
| 15:20-16:50 | 飲食生活與文化 | 15:20-16:50 | 飲食生活與文化 |
|  | 講師：戴介三助理研究員  (桃園區農業改良場) C-1-1 飲食的重要性  C-1-2 愉悅的進食C-1-3 分享與感恩C-1-4 進餐禮儀   * + 1. 在地飲食特色     2. 飲食與文化的傳承     3. 全球與多元飲食文化 |  | 講師：戴介三助理研究員  (桃園區農業改良場) C-1-1 飲食的重要性  C-1-2 愉悅的進食C-1-3 分享與感恩C-1-4 進餐禮儀   * + 1. 在地飲食特色     2. 飲食與文化的傳承     3. 全球與多元飲食文化 |