

食農教育專業人員相關培訓課程(一) 招生簡章

「稻、米、飯」的食農教育-從環境生態到生活應用

壹、辦理目的

因應食農教育政策推動及農糧產品專業推廣人力培育之需求，為使稻米產業人員精進食農教育推廣活動知能，農糧署規劃辦理「食農教育專業人員相關培訓課程」之實體課程。本課程以「稻米」為主題，並提供欲申請食農教育專業人員之相關培訓時數，先從最貼近生活的米飯切入，安排當代米食與生活應用、料理實作與用餐禮儀、稻作的多元功能、糧食安全與品種變遷等小題，並包含水田與碾米廠導覽。從農業生產與環境到消費與生活，讓稻米相關知識相互串聯，課後可針對不同知識層面深入發展，應用於不同溝通情境，多元推廣國產食材的優點與長處。

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

- 一、稻米產業人員與農友
- 二、農會、學校、社區食農教育推廣工作者

肆、課程人次：本次課程預計 30 人，每單位以 2 人為限。

伍、辦理日期：115 年 4 月 29 日(三)

陸、辦理地點：斗南鎮農會精米工場（雲林縣斗南鎮延平北路 111 號）

柒、線上報名：<https://forms.gle/UcoapZwfmJgTsPTt6>，預計開放報名至 4 月 22 日止，額滿將提早關閉。

捌、培訓時數：

本課程認列食農教育專業人員相關培訓時數 6 小時，請先完成食農教育專業人員認可申請系統 (<https://faep.moa.gov.tw/>) 之帳號申請作業。認列時數將於活動後直接匯入各參加人員之系統帳號。

玖、課程表

時間	主題	內容	主講人
09:00-09:20	現場報到		
09:20-09:30	長官致詞、課程說明		農業部農糧署 財團法人 中國生產力中心
09:30-11:00 (90 分鐘)	稻與米-1 糧食安全與 當代米食	1. 糧食自給率與糧食安全 2. 氣候變遷的應對 3. 稻米品種與飲食文化 4. 食農教材實作-米食心臟病	斗南鎮農會
11:00-12:30 (90 分鐘)	米與飯 料理實作與 生活應用	1. 煮飯的科學(含煮飯實作) 2. 米飯與配菜的營養設計 3. 學校午餐發展史 4. 風味醬油拌飯及手捏飯糰實作 (使用三種稻米)	斗南鎮農會
12:30-13:30	午餐時間暨現場交流		
13:30-14:30 (60 分鐘)	人與稻 稻作產業之 多元價值	1. 臺灣稻米政策的變遷 2. 「田邊的稀泥裡到處是泥 鰱？」-雲林灌溉設施與稻作 生產環境價值 3. 稻米產業鏈	斗南鎮農會
14:30-14:40	休息時間		
14:40-15:40 (60 分鐘)	稻與米-2 稻米的品管 與流通	1. 採後處理：烘乾、精米與包裝 2. 稻米品質檢驗 3. 稻米的標示、流通、保存	斗南鎮農會
15:40-16:40 (60 分鐘)	水田與精米工場導覽		斗南鎮農會
16:40-16:50 (10 分鐘)	問答交流		斗南鎮農會推廣 人員、財團法人 中國生產力中心
16:50	賦歸		

壹拾、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 #02655 劉正管理師、#03508 廖助理管理師
- 二、Email：02655@cpc.org.tw、03508@cpc.org.tw