

109年食農教育宣導人員基礎培訓課程初階班活動紀實

農業推廣課 戴介三分機412



員大合照。
歡迎大家熱情參加並與學
本場郭坤峯場長蒞臨致詞。

本場辦理食農教育研習活動已邁入第4年(106年起)，期待透過對飲食及農業關懷，讓國人能認識從產地到餐桌、從生產端到消費端等相關知識，並培養國人正確的飲食習慣。今(109)年8月12-13日在農友服務中心辦理「109年食農教育宣導人員基礎培訓課程初階班」，主要依據臺灣師範大學林如萍教授所研提的食農教育三面向六項架構，進行規劃相關學習內容，內容包括食農教育政策說明、農業與環境、農業生產與安全、飲食與健康、飲食消費與生活型態、飲食生活與文化，希望藉此能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。

本次培訓課程兩天全程參與共70位學員，對象包括農友、農會推廣人員(家政班員)、學校教師等。第1天課程，由苗栗場古金台助理研究員說明「食農教育政策」，介紹食農教育的內涵與推廣架構，以及政策方向、法規草案發展現況；本場傅智麟副研究員講述「飲食與健康」內容，說明衛生福利部的六大類均衡飲食的科學觀，並與學員探討飲食與疾病的關聯性；本場吳信郁副研究員則以「農業生產與安全」為題，介紹臺灣在地農業生產與特色，不同耕作方法對環境造成的影響，並講解農藥安全使用注意事項；本場賴信忠副研究員講述「農業與環境」內容，強調農業生產與環境的重要性，以及農業與資源永續、社會責任與倫理、全球糧食等重要議題。

第2天課程，由本場戴介三助理研究員藉由「飲食生活與文化」主題，強調飲食的重要性、愉悅的進食、分享與感恩及進餐禮儀，並針對在地飲食文化的特色，引導學員培養對土地文化的認同及歸屬感；花蓮場張志維技佐以「飲食消費與生活型態」內

容，宣導消費行為、食品衛生與安全的重要性，教導學員認識加工食品的製作與選購方法，以及產地消、綠色消費等重要課題。最精采的部分是在下午的「分組討論」，各組針對授課內容分成五大議題，鼓勵思考可利用那些資源及素材發展教材，並提出推動食農教育相關的策略及作法，透過農業界與教育界的相互學習，激盪多元教學方法，藉以提升對於食農教育的觀念及實務操作的能力。

結合學校教師及推廣教育人力，提供多元食農教育教材，鼓勵在地飲食文化傳承與創新，並實踐國產農產品消費及健康飲食生活，期以讓食農教育發揮向下扎根的力量，重建人與食物、土地的新關係，共同為北部地區食農教育推廣盡一己之力。



▲本場戴介三助理研究員說明十二年國教的三面九項與臺師大林如萍教授所研提食農教育架構三面向六項的關係。



▲本場姜金龍課長說明分組討論議題的核心精神。



▲9組學員們運用短短1小時內進行議題深化討論及交流互動。



▲第2組分享未來從“飲食生活與文化”切入推動食農教育的策略及作法。