

111 年彰化縣政府食農教育推廣師資訓練 「第 2 場次」計畫書(永靖場)

一、計畫名稱：永靖鄉農會 111 年度食農教育師資訓練計畫

二、委託代執行機關：永靖鄉農會

執行人：陳翠玲 職稱：總幹事 電話：(04) 8221161-5

主辦人：林瑞敏 職稱：推廣部主任 電話：(04) 8221161 轉 370

連絡人：涂順耀 職稱：四健指導員 電話：(04) 8221161 轉 371

三、辦理單位：彰化縣政府

四、執行單位：彰化縣永靖鄉農會

五、辦理日期：111 年 7 月 25 日(星期一)

六、辦理地點：永靖鄉農會 5 樓(永靖鄉瑚璉村東門路 91 號)

七、授與教師學習時數：4 小時

八、計畫內容：

(一) 計畫目標：

1. 教授認識食物的原貌原味，強化品嚐及感官的教育及瞭解營養均衡及多樣性食物攝取及培養簡單的飲食調理技能。
2. 認識食品過度加工及化學添加物的風險培養良好生活飲食。
3. 了解在地農特產及對大自然環境衝擊介紹。

(二) 實施方法與步驟

邀請高雄餐旅大學老師針對原型食物面對面/食材認識，及介紹營養教學、飲食均衡課程安排授課。

(三) 其他政策效益或不可量化效益

藉由多樣化的課程編排教授多樣化的食農教育，可讓教師們經由課程吸收不同食農教育的知識及專業學程，充分應用在教導學童食農教育的教學。

111 年彰化縣政府食農教育推廣師資訓練

「第 2 場次」課程表(永靖場)

辦理單位：彰化縣政府

執行單位：彰化縣永靖鄉農會

辦理日期：111 年 7 月 25 日(星期一)

辦理地點：永靖鄉農會 5 樓(永靖鄉瑚璉村東門路 91 號)

授與教師學習時數：4 小時

時間	活動課程	課程講師
08:00~8:30	報到	主辦單位
08:30~08:40	引言、介紹	主辦單位
08:40~10:10	建立健康飲食觀、地方飲食文化介紹(分組互動體驗)	高雄餐旅大學 林本修老師
10:10~10:20	休息	
10:20~12:00	永續糧食與綠色飲食體驗活動:綠色飲食與剩食製作技巧(香料咖哩、梅香氣泡飲、白飯再利用)	高雄餐旅大學 林本修老師
12:00-13:00	午餐&性平影片宣導	
13:00~13:30	Q & A 討論	主辦單位& 高雄餐旅大學林本修老師