

115 年食農教育專業人員在職訓練
『從產地到餐桌：農產加工與蜂產業永續發展』

一、 培訓目的：

隨著「食農教育法」於 111 年正式施行後，農業部亦於 112 年公告「食農教育專業人員資格及培訓辦法」，規定食農教育專業人員須在取得資格後 5 年內完成「在職培訓」課程，以延續食農教育專業人員資格。本次在職培訓課程所規劃相關學習內容，希望提高食農教育專業人員在不同領域的專業知能及實務操作的能力，藉此建立食農教育推動的專業支持體系，培育具專業素養與實務經驗之推動人才。

二、 辦理機關：

- 指導單位：農業部
- 執行單位：農業部高雄區農業改良場

三、 辦理日期：115 年 8 月 12 日（星期三）

四、 辦理地點：農業部高雄區農業改良場農業推廣大樓 B210 教室（屏東縣長治鄉德和村德和路 2-6 號）

五、 參加對象：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)，共計 30 人。

六、 報名方式：即日起至 115 年 8 月 5 日(星期三) 下午 5 時止，一律採取線上方式，請逕至農業部「食農教育專業人員認可申請系統」
(<https://faep.moa.gov.tw/index.php>)申請帳號後>我要上課>在職訓練課程查詢，點選高雄區農業改良場開辦之實體課程進行報名。

七、 報名截止日期後，主辦單位將於 115 年 8 月 7 日(星期五)完成甄選並以電子郵件寄發錄取通知，錄取學員請於培訓日準時報到，並全程參與課程。若無法參與，請通知本場(張小姐，電話：08-7389158 轉 679，電子郵件信箱：cyl147@mail.kdais.gov.tw)，以利辦理後續行政安排。

七、 課程內容：依據農業部食農教育專業人員在職訓練課程項目：B1-03 農產品多元加值應用、B1-04 病蟲害綜合管理，課程表如後。

《注意事項》

1. 主辦單位保留調整議程，以及接受報名與否之權利。
2. 將依報名順序於截止日期後，寄送錄取通知。
3. 為尊重智慧財產權，本課程禁止錄影、錄音及拍照等侵權行為。
4. 本活動設計非屬親子活動，圍於現場活動空間及設備有限，請勿攜帶孩童與會。
5. 如果臨時有事無法前往參加，請盡早告知，以利通知候補夥伴。
6. 本次活動費用由農業部計畫補助支應，請參加夥伴妥善珍惜。
7. 請務必全程參與課程，並於結訓後核予在職訓練時數 6 小時。

聯絡人：高雄區農業改良場 張玲瑜小姐 08-7389158#679、宋品慧 助研員 08-7746735

課程表		
時間	課程名稱	內容
8:40-8:50	報到	
8:50-9:00	長官致詞、課程說明	
9:00-10:30	B1-03 芒果多元加工技術 講師：高雄區農業改良場 陳正敏 助理研究員	1. 芒果多元加工技術。
10:30-10:40	休息一下	
10:40-12:10	B1-03 高麗菜加工:高麗菜酸製作介紹 及示範 講師：高雄區農業改良場 陳正敏 助理研究員	1. 高麗菜酸介紹。 2. 高麗菜酸實作。
12:10-13:00	午餐	
13:00-14:30	B1-04 守護每一滴蜂蜜：臺灣蜂產業 與安全生產 講師：苗栗區農業改良場 盧美君 科長	1. 蜂產業發展現況與未來趨勢。 2. 蜂蜜的安全生產與碳足跡。
14:30-14:40	休息一下	
14:40-16:10	B1-04 守護每一滴蜂蜜：蜂蜜採收沉浸式(MR)體驗 講座助教：苗栗區農業改良場 徐月蘭、劉玟圻、彭立宇	1. 蜂蜜採收作業沉浸式體驗(分3組)。 2. 蜂蜜品質辨識與感官品評實作(分3組)。
16:10-16:30	綜合討論	