

食農教育專業人才培訓-相關培訓 課程簡章

主辦單位:臺中市政府農業局

執行單位:跨界策略顧問股份有限公司

一、課程目的

為強化食農教育之推廣，本次目標學員以食農文化教師、營養師及相關推廣人員為對象，規劃辦理「芋教於樂：從產地到餐桌的與芋頭食農教育」相關培訓課程。透過知識講座結合實作體驗，引導學員從多元面向認識地方農產特色，培養其跨域整合與實踐能力。

本次規劃為一日培訓課程，地點選於匠師的故鄉-休閒農業區內之李安妮向日葵農場，由在地職人親自授課與帶領。課程內容涵蓋大甲芋頭的產地環境、品種特性及栽培管理等食農知識講座，並結合芋頭手做料理、手種芋苗盆體等 DIY，從理論學習到親手實作完整體驗。

透過本次課程，學員將深入認識大甲芋頭特色，並透過從產地到餐桌的體驗過程，理解食物來源、農業生產流程、食品安全觀念及永續友善環境的重要性，進而啟發未來於社區推動食農教育與地方創生之多元可能。

二、課程名稱

芋教於樂：從產地到餐桌的與芋頭食農教育

三、辦理單位

主辦單位：臺中市政府農業局

承辦單位：跨界策略顧問股份有限公司

(聯絡人陳恩儒小姐，電話 04-22985258 #218、
林思婷小姐，電話 04-22985258 #217)

四、辦理日期

115 年 6 月 16 日(二)辦理

五、報名方式

採 Google 線上表單報名，報名時間即日起至 115 年 6 月 15 日中午，如額滿將會提前關閉表單並依報名順序優先錄取，將於 115 年 6 月 15 日以電子郵件通知錄取狀況與發送行前通知。

報名網址：<https://forms.gle/YdEQja659SmQkUTE7>

六、課程地點

匠師的故鄉休閒農業區-李安妮向日葵農場

(臺中市大甲區如意路 27 巷 1 之 1 號)

■自行開車前往:請 google map 搜尋「李安妮向日葵農場」即可前往，行駛於如意路 27 巷時，見到此指示牌又轉向內行駛即可抵達農場，農場內設有免付費停車場可供停車。



■搭乘客運前往:臺中市公車 181 號公車（苑裡—大甲）於苗圃站下車，步行前往約 7-10 分鐘。

備註：參與者需自行抵達上課地點

七、參與對象

對推廣食農教育有興趣之國中小教師、營養師、教職員、公職人員、農會推廣人員、農友、家政班員或食農推廣教育相關人員等，名額上限 40 人。

八、食農教育專業人員認證

全程參與培訓課程可獲得農業部食農教育專業人員相關培訓時數 5 小時，請參加者先行至食農專業人員認可申請系統申請帳號；公務人員終身學習時數 5 小時，請於填寫出席調查表單或報到時提供身分證字號，如無須時數者可免填。

九、課程回饋表單

建立一式課程回饋表單，建立課程滿意度調查，也做為日後辦理相關課程的方向參考依據，

回饋表單網址：<https://forms.gle/fxsHzTJkkSX2iF9D6>

十、主要課程內容

(一)大甲芋頭栽培特性與食農應用

系統性講解大甲芋頭之生長環境、品種特性與栽培歷程，延伸至其在飲食文化與加工應用上的多元面向，帶領學員從基礎知識到實務運用進行整體認識。課程結合產地實例與應用案例分享，說明從種植管理、採收處理到產品轉化之流程，協助學員掌握大甲芋頭由產地走向餐桌的完整脈絡，並強化其於食農教育與推廣實務中的應用與轉譯能力。

(二)手作體驗：芋苗栽種與芋頭酥手作 DIY


以手作體驗為核心，由職人帶領進行芋苗盆栽種與芋頭酥製作，串聯在地農產特色與 DIY 活動，透過實際操作與感官體驗，引導學員深入認識大甲芋頭之生長特性與應用價值。學員可將芋苗盆與芋頭酥成品帶回，延伸學習記憶，並從中觀摩食農教育轉化方式，進一步發想自身教學或推廣亮點，透過體驗歷程激發多元應用與實踐思維。

十一、課程流程

芋教於樂：從產地到餐桌的與芋頭食農教育		
時間	主題	內容
09:30~10:00	報到	李安妮向日葵農場集合
10:00~10:05	開場	課程開場
10:05~10:30	農場場域導覽與芋頭生長環境觀察學習	農場實地導覽，引導學習者認識農場場域配置與運作模式，並觀察大甲地區芋頭之生長環境條件，包含土壤特性、水文環境及栽培環境要素，建立作物生長與環境關係之基礎認知。
10:30~11:00	栽培管理與生產技術解析	介紹芋頭作物之生長環境需求與品種特性，說明其栽培流程與田間管理要點，協助學習者建立芋頭生產管理之基礎概念。
11:00~12:00	栽植實作與栽培應用體驗	透過實作體驗，引導學習者進行芋苗栽植操作，認識育苗方式、介質選擇及基本栽培技術，並理解從種植到成長之過程，培養基礎農事操作能力與作物照護觀念。

芋教於樂：從產地到餐桌的與芋頭食農教育		
時間	主題	內容
12:00~13:00	午餐-在地農夫餐	介紹在地農產品之應用方式與飲食文化背景，使學習者理解食材來源、生產與飲食之連結，並認識農村飲食文化之特色與價值。
13:00~14:00	加工應用與傳統食品製作體驗	介紹芋頭之加工利用方式，並透過實作體驗傳統食品製作流程，使學習者理解農產品從原料到加工食品之轉化過程，強化對食材多元利用之認識。
14:00~15:00	營養成分分析與飲食應用	說明芋頭之營養成分與健康價值，並探討其於日常飲食中的應用方式，協助學習者建立營養均衡與食材選擇之基本概念，提升健康飲食素養。
15:00~16:00	食農教育教案設計原則與芋頭主題應用	介紹食農教育教案設計之基本原則，並以芋頭為主題，引導學習者進行教學活動規劃與實務應用發想，提升食農教育課程設計與教學轉化能力。
16:00~16:30	QA 交流	自由交流及問答時間

十二、講師介紹

講師簡介-李安妮	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 向日葵農場主理人，農場管理積極將生產與食農教育結合，親自帶領導覽與體驗活動，具有多年經驗。 2. 在地青農，具備豐富的芋頭種植經驗，農場生產之芋頭採友善農法培育。 3. 執行 113-115 年教育部環境教育推廣活動-大甲農夫地底寶藏體驗日。

十三、上課地點介紹

場域簡介
<p>匠師的故鄉-休閒農業區之李安妮向日葵農場特色：</p> <p>位於大甲區「匠師的故鄉」，一處結合農漁業在地特色共同創造的休閒園區之一，這裡有的是純樸的風情、自然的泥土與陽光，輕鬆體驗大甲農村風貌。結合具大甲在地文化特色的蘭草、農特產、大甲芋、海濱生態、親自體驗及創作 DIY，還有多樣化的活動安排，更依季節安排一系列創意體驗行程，是</p>

場域簡介

許多機關團體休閒的好地方，認識體驗不同季節的大甲、拾起童時的回憶，體驗鄉村風情。

農場提供完整的導覽之旅，讓遊客親身經歷從田間到餐桌的過程。過程中，強調當季蔬菜的好處和味道，提供一個特色餐單，只使用當季蔬菜，並分享每一道料理使用的主要當季食材，以及這些食材的收穫地點。透過遊程體驗，增加遊客對於在地食材芋頭的理解，更重要是重新系統性思考節氣與食材之間的關係，並帶入食農議題，讓台灣的食農教育重新扎根。

「李安妮向日葵農場」致力於透過多元的方式，推廣台灣農業及農產，並以里山里海概念，如何結合 觀光、產業、關懷據點，以多元方式經營，讓遊客認識台灣在地的美，同時也促進地方經濟、活絡地方、留住人才。

特色景點 /行程	介紹	
李安妮向日葵農場		推廣台灣農業及農產，並以里山里海概念結合觀光、產業、關懷據點多元經營，讓民眾認識在地鄉村之美，促進農村經濟、活絡地方，具有大甲在地文化特色的蘭草、農特產、大甲芋、海濱生態及DIY體驗等。
農夫餐		推廣臺中在地食材與農業文化，結合「匠師的故鄉休閒農業區」各農場特色，發展具地方風味的農夫餐體驗。運用當季與在地農產入菜，精心烹調出一道道樸實且富含風味的特色餐食，展現食材原味與產地精神，體驗從產地到餐桌的真實過程。

特色景點 /行程	介紹
芋頭酥 DIY	 <p>具地方特色之芋頭酥手作課程，由在地職人引導，帶領學員從食材認識到親手製作成品，體驗芋頭內餡調製與點心製作工序，感受傳統農產轉化為在地甜點的過程，透過實作理解大甲芋頭之風味特色與應用價值。</p>
手種芋苗 盆體驗	 <p>以大甲芋頭栽培文化與食農教育為核心，親手進行芋苗種植、介質配置與栽培照護操作，農作生長過程。透過實際體驗，親自感受芋頭從育苗到成長的生命歷程，進一步加深對農業生產與環境連結。</p>

十四、其他注意事項

- (一)本課程將為參與者辦理公共意外責任險。
- (二)本次課程需請參與者自行抵達上課地點，現場可提供停車位，請於報名時統一回覆前往方式。
- (三)因課程時間正逢盛夏，部分課程為室外進行，請自備防曬等相關措施，如穿著防曬外套、帽子等，請勿攜帶陽傘使用，避免影響課程操作。
- (四)課程期間，報名課程者視同同意辦理單位拍攝、修飾使用、公開展示其肖像權，並同意辦理單位於課程相關或其他公開媒體使用。