

食農教育專業人員在職訓練－課程類別學習目標

表 1、必修(食農教育課程)：食農教育政策與新興議題領域課程學習目標

課程類別	學習目標
A1-01 食農教育相關政策與法規	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解食農教育相關領域(包含：農業及飲食營養)之法規，及其立法精神與關鍵內涵。 2. 瞭解食農教育相關政策(包含：農業及飲食營養)及重點推展方向與執行策略。
A1-02 食農教育發展趨勢與案例分析	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解食農教育的核心理念與價值，並分析國內外目前食農教育的發展趨勢與相關案例。 2. 瞭解食農教育的需求及其對未來食農教育發展的影響。
A1-03 食農教育新興議題研析	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解目前食農教育的最新發展與挑戰，並分析食農教育新興問題的可行作法。 2. 瞭解政策、社會、環境、氣候等因素對食農教育的影響，以及新興的食農教育趨勢與議題。

表 2、必修(食農教育課程)：食農教育推廣研發與應用領域課程學習目標

課程類別	學習目標
A2-01 食農教育教學策略與活動規劃	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解食農教育的理論與教學策略，並能根據不同對象與場域進行適切的教學與活動設計。 2. 分析成功案例與規劃食農教育活動，並進行教學成效評估。
A2-02 食農教育教材教具之設計與應用	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解食農教育教材教具的設計與製作原理，並針對不同學習對象設計適合的教材教具。 2. 瞭解食農教育教材教具的應用方法，並能夠在實際教學中有效實施。
A2-03 食農教育：場域規劃與管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解食農教育場域須具備的基礎條件、安全、功能與需求等，以及規劃設計原則，並能規劃適合學習與互動的食農教育場域環境。 2. 瞭解食農教育場域管理與維護的原則，並能以資源整合與永續發展的思維進行管理。

表 3、自選(專業領域課程)：農業領域課程學習目標

課程類別	學習目標
B1-01 全球農業發展趨勢	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解全球農業發展趨勢與策略。 2. 瞭解不同國家和地區採用的主要農業生產方式。 3. 瞭解技術、氣候、土壤和社會經濟條件等影響農業生產的因素。
B1-02 在地農業文化與特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解在地農林漁畜產品的生產歷史與特色。 2. 認識在地農林漁畜產品當今的生產策略與特色。 3. 瞭解國內或國際市場需求對在地農林漁畜產品生產的影響。
B1-03 農產品多元增值應用	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解農產品加值的基本原理、流程與技術。 2. 瞭解加值應用策略，並能以文化、營養與永續等多元角度提升農產品的附加價值。 3. 瞭解不同的加工方式及加工食品對人體健康的影響，並能應用於不同的農產品。
B1-04 病蟲害綜合管理(IPM)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解如何在農業生產中，採用環境友善方法進行病蟲害控制。 2. 識別常見病蟲害以進行危害評估，並瞭解多元防治技術。
B1-05 智慧農業科技運用	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解智慧農業核心技術(如：物聯網(IoT)、人工智慧(AI)、大數據、無人機等)，及其在農業生產中的應用與趨勢。 2. 瞭解智慧農業系統的規劃及應用(如：感測設備設置、數據分析與決策支援工具的應用)。
B1-06 永續農業與生物多樣性	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解永續農業的核心價值與生物多樣性對農業生態系統的重要。 2. 瞭解如何通過農業實踐，促進生物多樣性和農業永續發展。

表 4、自選(專業領域課程)：飲食及營養領域課程學習目標

課程類別	學習目標
B2-01 食品營養相關 政策與法規	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解我國食品及營養相關政策(包含：飲食指標、指南、營養標示等)，近年的重點推展方向與執行策略。 2. 認識食品及營養相關政策與國民健康、食農教育推廣的關聯。
B2-02 食品衛生與安全	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解食材烹調與食品加工過程常見的衛生與安全風險，並能將因應預防與措施應用於食農教育教學中。 2. 瞭解食品衛生與食品安全中常見的物理、化學、生物性危害以及食品摻偽行為。 3. 瞭解食品衛生與安全相關的媒體識讀。
B2-03 飲食設計與製備	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識農漁畜產品的飲食設計、製備原則與保存方式。 2. 運用農漁畜產品的飲食設計，製備合宜的餐點。
B2-04 國產農漁畜產品之應用	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解我國各地生產的農漁畜產品種類、產地、季節性及其營養價值。 2. 瞭解選購新鮮、安全及正確保存農漁畜產品的方法。 3. 運用國產農漁畜產品於健康飲食設計及食農教育推廣。
B2-05 永續飲食與消費	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解永續飲食的基本概念，以及其在環境保護、資源管理和健康方面的多重價值。 2. 瞭解農產品生產過程對環境的影響性(如:土地使用、水資源、能源消耗以及溫室氣體排放)。 3. 瞭解永續飲食及選擇方式(如：季節性食材、地產地消、產地到餐桌及減少食品浪費等)。
B2-06 多元飲食與文化	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解不同族群的飲食多元性。 2. 認識多元節慶文化、飲食的特色與發展。