

臺南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：李育弦

會議 名稱	食農教育課程活動設計及計畫申 請經驗分享	主辦 單位	農業部、台南市教育局		
日期	2025.03.05	承辦 單位	台南市農業改 良場	地點	台南市農業改 良場(新化)
壹、研習目的 一、取得食農教育人員研習時數。 二、了解各校食農教育的發展狀況與執行內容。 三、學習時農教育計畫與教案撰寫重點。 貳、研習議題及內容 一、食農教育活動設計案例分享-以瓜類及雜糧作物為例(農業部台南區農改場-李郁淳副研究員)。 二、從產地到餐桌的遊學之旅(臺南市安南區土城國小林慧清主任)。 三、在地食農教育推動與食農教育教案設計(臺南市新營區新營國小 曹欽璋校長)。 四、校園食農教案設計解析與實作練習(嘉義市興安國小曾志華食育組長)。 五、食農教育活動設計案例分享-溯源菜單(臺南市安南區安慶國小廖肇瑞教師)。 參、感想： 1.臺南農特產主軸「胡麻」，可由胡麻再去發散各項餐飲課程，且胡麻在餐飲的應用很廣、胡麻醬、活麻油、胡麻粉都可發揮。麻油米糕、燒餅、紅龜粿、涼麵...等也能串起產地到餐桌。並說明了食農教育的3面6項。(A.農業生產與環境•B 飲食健康與消費•C 飲食生活與文化)，並分享了食農教育教案高中版本 https://fae.moa.gov.tw/files/TeachingPlan/855/A01_1.pdf 2.魚菜共生的執行，融入了科技的元素，與我們目前執行的產地到餐桌餐課程接近，讓學生了解科技農業。 3.提供了食農教育可以申請經費的管道：活化課程計劃、食農遊學地圖、食米學園，都可注意申請時間。特別是食米學園，這是來自南區分署的計劃，南區分署就在我們學校旁邊而已，或許我們可以有多多的地利之便互相合作機會。 4.農會的行銷與產地的實際狀況，有時會讓人錯亂，要真的去調查與探究就會發現其中的不同，例如東山咖啡的產量並不多，多的反而是米，但產出後都送往後壁，反而後壁米意象較強烈，到產地去的經費可以從戶外教育串在一起。					

科(學程)主任：

餐飲管理科
主任許可函

教務主任：

教務主任陳麗珠

校長：

校長張敬川