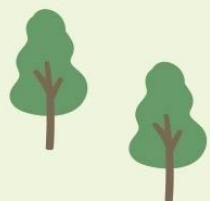




食

農

體驗課程
— 2023



小達人養成記



8/04 (五) —
— (六) 8/05
08:30-17:30
中興大學國農大樓



招收對象

全國高級中等學校學生(不限年級/科別/領域)
凡對食農教育有興趣者

時間地點

112年08月04日(五) — 112年08月05日(六)
國立中興大學國際農業大樓

課程費用

7,000元整
(7/10前完成報名, 享早鳥價 6,000元)

報名方式

即日起掃描QRcode報名, 額滿為止
(以40名為限, 未滿30名不開班)

課程洽詢

國際農業中心 04-22840848#224
anything5220@nchu.edu.tw

重要須知

7/1於官網公告錄取名單(<https://iac.nchu.edu.tw/>)
將於課程完成後提供結業證書

主辦單位



國立中興大學
NATIONAL
CHUNG HSING UNIVERSITY



國際農業中心
International Agriculture Center



即刻報名





2023食農小達人養成記-體驗課程表



112年08月04日 星期五 (第一天)

核心概念	課程名稱	課程內容	講師
單元零 食農教育概論	0-1 食農教育是什麼？	<ul style="list-style-type: none"> 食農教育 & 食農教育法概論 食農教育推廣案例介紹 	行政院農委會 桃園區農業改良場 戴介三 助理研究員
單元一 農業生產與環境	1-1 【從產地到餐桌】 農業生產、安全與環境	<ul style="list-style-type: none"> 科技於農業生產的應用與影響 農業生產環境&資源永續 	行政院農委會 高雄區農業改良場 林勇信 副研究員
單元二 飲食生活與文化	2-1 【食在好安心】 飲食健康與消費型態	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生 食品安全 	國立中興大學 食品暨應用生物科技學系 蔣慎思 老師
	2-2 【食在好簡單】 食品簡易加工體驗	<ul style="list-style-type: none"> 水果浸泡醋製作 	臺中市大里區竹仔坑社區發展協會 賴素鈴 前理事長
單元三 飲食健康與消費	3-1 【與你食食相關】 飲食文化與習慣	<ul style="list-style-type: none"> 多元飲食特色、飲食文化傳承 全球飲食趨勢 	國立臺中教育大學 通識教育中心 張明純 兼任講師
單元四 食農教育實踐	4-0 第二天參訪行程&報告主題說明		國立中興大學 園藝學系 吳振發 教授

112年08月05日 星期六 (第二天)

核心概念	課程名稱	課程內容	講師
單元四 食農教育實踐	4-1 【食食菜菜】 興大市集導覽	<ul style="list-style-type: none"> 參訪興大農夫市集 	興大農夫市集 楊文仁 經理
	4-2 【綠色食驗室】 綠色飲食手作	<ul style="list-style-type: none"> 健康飲食概念 小組綠飲食手作 	毓祥護理之家 賴瓊麗 營養師
	4-3 小組討論	<ul style="list-style-type: none"> 小組討論報告製作 	國立中興大學 園藝學系 吳振發 教授
	4-4 成果發表	<ul style="list-style-type: none"> 小組成果發表 	

