

## 屏東縣政府 函

地址：900219屏東縣屏東市自由路527號  
聯絡人：陳冠甫  
聯絡電話：08-7320415#3631  
傳真：08-7322450  
電子信箱：a252049@oa.pthg.gov.tw

受文者：屏東縣內埔鄉東寧國民小學

發文日期：中華民國115年4月14日

發文字號：屏府教學字第1155065413號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如主旨 (376530000A115506541300-1.pdf、376530000A115506541300-2.pdf、  
376530000A115506541300-3.pdf)

主旨：轉知農業部115年2月24日農輔字第1150022209號令修正發布「食農教育專業人員資格及培訓辦法」第11條，並檢送發布令（含法規命令條文）、總說明及條文對照表、課程類別學習目標各1份，請查照。

說明：

一、依據教育部國民及學前教育署115年4月8日臺教國署字第1150033788號函辦理。

二、上開函文內容摘要如下：

(一)依據「食農教育專業人員資格及培訓辦法」第11條規定略以，食農教育專業人員認可之有效期限為5年，得於參與食農教育在職訓練符合一定時數後申請展延。

(二)農業部為完善食農教育專業人員在職訓練制度，提升專業人員食農教育專業知能，以符合食農教育政策推動目標，爰修正該辦法第11條，增訂食農教育在職訓練時數採認基準，提供專業人員遵循。

(三)在職訓練時數採認基準分為「必修（食農教育課程）」

及「自選（專業領域課程）」，前者為食農教育政策與新興議題、食農教育推廣研發與運用2個領域，各3類別，後者為農業、飲食及營養2個領域，各6類別。依該辦法第11條第2項第1款或第4款規定申請展延者，應於各領域至少修畢3小時，且各類別之課程須修畢3小時以上始得採計之，該類別最高採認時數以3小時為限。

正本：各高國中、各國小

副本：本府教育處學生事務科



裝

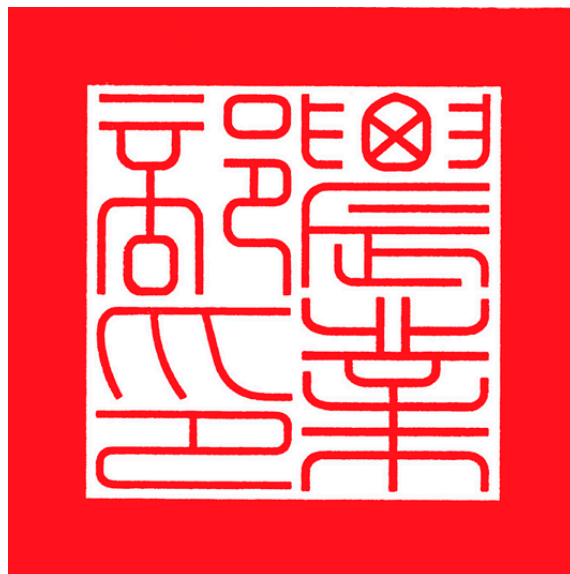
訂

46

線

# 農 業 部 令

發文日期：中華民國115年2月24日  
發文字號：農輔字第1150022209號



修正「食農教育專業人員資格及培訓辦法」第十一條。  
附修正「食農教育專業人員資格及培訓辦法」第十一條

部長 陳 駱 季

## 食農教育專業人員資格及培訓辦法第十一條修正條文

第十一條 經認可之食農教育專業人員，中央主管機關應登載於人才庫，其認可有效期限為五年；期限屆滿前六個月內得申請展延，每次展延期限為五年。

前項申請展延應於有效期限屆滿前，具備下列條件之一，並依規定繳納規費後，檢附相關證明文件，向中央主管機關提出：

- 一、參與食農教育在職訓練時數三十六小時以上；時數採認基準如附件。
- 二、修畢中央主管機關採認之食農教育相關領域課程二學分以上。
- 三、從事食農教育工作獲得國家食農教育傑出貢獻獎。
- 四、依第三條第一項第三款、第四款、第二項及第五條規定，申請認可為食農教育專業人員者，從事食農教育工作具有實績，且參與食農教育在職訓練時數十二小時以上；時數採認基準同附件。

第一項有效期限及前項第一款、第四款食農教育在職訓練時數之認定，以人才庫之紀錄為準。

未依限完成展延者，於再次申請展延時，應依規定繳納規費，並檢附最近二年內具備第二項各款條件之一證明文件，始得展延其食農教育專業人員資格。

# 第十一條附件食農教育在職訓練時數採認基準修正規定

	領域	類別	第11條第2項	
			第1款	第4款
			36小時以上	12小時以上
A 必修 (食農教育課程)	A1食農教育政策與新興議題	A1-01食農教育相關政策與法規	3小時	3小時
		A1-02食農教育發展趨勢與案例分析	3小時	
		A1-03食農教育新興議題研析	3小時	
	A2食農教育推廣研發與應用	A2-01食農教育教學策略與活動規劃	3小時	3小時
		A2-02食農教育教材教具之設計與應用	3小時	
		A2-03食農教育：場域規劃與管理	3小時	
B 自選 (專業領域課程)	B1農業	B1-01全球農業發展趨勢	至少擇1類別 3小時	B自選總計 18小時
		B1-02在地農業文化與特色		
		B1-03農產品多元加值應用		
		B1-04病蟲害綜合管理(IPM)		
		B1-05智慧農業科技運用		
		B1-06永續農業與生物多樣性		
	B2飲食及營養	B2-01食品營養相關政策與法規	至少擇1類別 3小時	3小時
		B2-02食品衛生與安全		
		B2-03飲食設計與製備		
		B2-04國產農漁畜產品之應用		
		B2-05永續飲食與消費		
		B2-06多元飲食與文化		

註：各類別之課程須修畢3小時以上始得採計之，且該類別最高採認時數以3小時為限。

# 食農教育專業人員資格及培訓辦法第十一條修正 總說明

食農教育專業人員資格及培訓辦法(下稱本辦法)於一百十二年五月四日訂定發布，全文十七條。依現行第十一條規定，食農教育專業人員認可之有效期限為五年，得於參與食農教育在職訓練時數三十六或十二小時以上後申請展延。考量食農教育範疇多元，為完善食農教育專業人員在職訓練制度，提升專業人員食農教育專業知能，以符合食農教育政策推動目標，增訂食農教育在職訓練時數採認基準，提供專業人員遵循，爰修正本辦法第十一條。

# 食農教育專業人員資格及培訓辦法第十一條修正 條文對照表

修 正 條 文	現 行 條 文	說 明
<p>第十一條 經認可之食農教育專業人員，中央主管機關應登載於人才庫，其認可有效期限為五年；期限屆滿前六個月內得申請展延，每次展延期限為五年。</p> <p>前項申請展延應於有效期限屆滿前，具備下列條件之一，並依規定繳納規費後，檢附相關證明文件，向中央主管機關提出：</p> <p>一、參與食農教育在職訓練時數三十六小時以上；<u>時數採認基準如附件。</u></p> <p>二、修畢中央主管機關採認之食農教育相關領域課程二學分以上。</p> <p>三、從事食農教育工作獲得國家食農教育傑出貢獻獎。</p> <p>四、依第三條第一項第三款、第四款、第二項及第五條規定，申請認可為食農教育專業人員者，從事食農教育工作具有實績，且參與食農教育在職訓練時數十二小時以上；<u>時數採認基準同附件。</u></p> <p>第一項有效期限及前項第一款、第四款食農教育在職訓練時數之認定，以人才庫之紀錄</p>	<p>第十一條 經認可之食農教育專業人員，中央主管機關應登載於人才庫，其認可有效期限為五年；期限屆滿前六個月內得申請展延，每次展延期限為五年。</p> <p>前項申請展延應於有效期限屆滿前，具備下列條件之一，並依規定繳納規費後，檢附相關證明文件，向中央主管機關提出：</p> <p>一、參與食農教育在職訓練時數三十六小時以上。</p> <p>二、修畢中央主管機關採認之食農教育相關領域課程二學分以上。</p> <p>三、從事食農教育工作獲得國家食農教育傑出貢獻獎。</p> <p>四、依第三條第一項第三款、第四款、第二項及第五條規定，申請認可為食農教育專業人員者，從事食農教育工作具有實績，且參與食農教育在職訓練時數十二小時以上。</p> <p>第一項有效期限及前項第一款、第四款食農教育在職訓練時數之認定，以人才庫之紀錄為準。</p> <p>未依限完成展延</p>	<p>一、第一項、第三項及第四項未修正。</p> <p>二、考量食農教育係與時俱進之領域，為因應食農教育政策推動、新興議題與產業發展趨勢，確保專業人員具備最新知能，有助於提升食農教育推動成效，並符合國家發展方向與社會需求，爰修正第二項第一款及第四款，新增食農教育在職訓練時數採認基準，以完善在職訓練制度。</p>

<p>為準。</p> <p>未依限完成展延者，於再次申請展延時，應依規定繳納規費，並檢附最近二年內具備第二項各款條件之一證明文件，始得展延其食農教育專業人員資格。</p>	<p>者，於再次申請展延時，應依規定繳納規費，並檢附最近二年內具備第二項各款條件之一證明文件，始得展延其食農教育專業人員資格。</p>	
---	---	--

第十一條附件食農教育在職訓練時數採認基準修正對照表

修正規定					現行規定		說明
第十一條附件食農教育在職訓練時數採認基準修正規定							一、本附件新增。 二、在職訓練分為「必修（食農教育課程）」及「自選（專業領域課程）」，前者為食農教育政策與新興議題、食農教育推廣研發與運用二個領域，各三類別，後者為農業、飲食及營養二個領域，各六類別。依本辦法第十一條第二項第一款或第四款申請展延者，應依本基準修畢所定訓練時數，且各類別之課程須修畢3小時以上始得採計之，且該類別最高採認時數以3小時為限。
	領域	類別	第11條第2項第1款	第11條第2項第4款			
			36小時以上	12小時以上			
A 必修 (食農教育課程)	A1食農教育政策與新興議題	A1-01食農教育相關政策與法規	3小時	3小時			
		A1-02食農教育發展趨勢與案例分析	3小時				
		A1-03食農教育新興議題研析	3小時				
	A2食農教育推廣研發與應用	A2-01食農教育教學策略與活動規劃	3小時	3小時			
		A2-02食農教育教材教具之設計與應用	3小時				
		A2-03食農教育：場域規劃與管理	3小時				
B 自選 (專業領域課程)	B1農業	B1-01全球農業發展趨勢	至少擇1類別 3小時	B自選總計 18小時	3小時		
		B1-02在地農業文化與特色					
		B1-03農產品多元加值應用					
		B1-04病蟲害綜合管理(IPM)					
		B1-05智慧農業科技運用					
		B1-06永續農業與生物多樣性					
	B2飲食及營養	B2-01食品營養相關政策與法規	至少擇1類別 3小時	3小時			
		B2-02食品衛生與安全					
		B2-03飲食設計與製備					
		B2-04國產農漁畜產品之應用					
		B2-05永續飲食與消費					
		B2-06多元飲食與文化					
註：各類別之課程須修畢3小時以上始得採計之，且該類別最高採認時數以3小時為限。							

## 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"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
A1-02 食農教育發展 趨勢與案例分析	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 瞭解食農教育的需求及其對未來食農教育發展的影響。</li> </ol>
A1-03 食農教育新興 議題研析	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>

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"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
A2-02 食農教育教材 教具之設計與 應用	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
A2-03 食農教育：場域 規劃與管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>

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
<p>B1-01 全球農業發展趨勢</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解全球農業發展趨勢與策略。</li> <li>2. 瞭解不同國家和地區採用的主要農業生產方式。</li> <li>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。</li> </ol>
<p>B1-02 在地農業文化與特色</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解在地農林漁畜產品的生產歷史與特色。</li> <li>2. 認識在地農林漁畜產品當今的生產策略與特色。</li> <li>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。</li> </ol>
<p>B1-03 農產品多元增值應用</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解農產品加值的基本原理、流程與技術。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
<p>B1-04 病蟲害綜合管理(IPM)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 識別常見病蟲害以進行危害評估，並瞭解多元防治技術。</li> </ol>
<p>B1-05 智慧農業科技運用</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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)。</li> </ol>
<p>B1-06 永續農業與生物多樣性</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>

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"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
B2-02 食品衛生與安 全	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>3. 瞭解食品衛生與安全相關的媒體識讀。</li> </ol>
B2-03 飲食設計與製 備	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識農漁畜產品的飲食設計、製備原則與保存方式。</li> <li>2. 運用農漁畜產品的飲食設計，製備合宜的餐點。</li> </ol>
B2-04 國產農漁畜產 品之應用	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 瞭解選購新鮮、安全及正確保存農漁畜產品的方法。</li> <li>3. 運用國產農漁畜產品於健康飲食設計及食農教育推廣。</li> </ol>
B2-05 永續飲食與消 費	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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)。</li> <li>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)。</li> </ol>
B2-06 多元飲食與文 化	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解不同族群的飲食多元性。</li> <li>2. 認識多元節慶文化、飲食的特色與發展。</li> </ol>