

亞洲餐旅食農教育 推廣經驗分享



徐豪 (亞洲餐旅計畫室主任)

推動緣起

為什麼要推動

- 食安風暴，餐飲學校可以做甚麼？
- 產學落差？亞餐的優勢與能力訓練缺口？
- 學校評鑑與教學問題何在？
- 學校有啥廢棄資源可再利用？
- 趨勢是啥？如何借力使力不費力？

亞洲餐旅校級核心就業力指標



專業技能可透過反覆訓練而得，但孩子的態度與特質，教育能做甚麼？

亞洲餐旅 2015~2016 食農教育

食農過程教育

人 土地 食物的對話

從產地到餐桌：社群知識 + 產業實務 + 實踐產出

1. 食農教育初階

魚菜共生教師研習
產銷履歷教師研習
香草栽培茶飲研習
校園環境地圖研習



2. 推動社群組織

食農教育讀書社群
建立產學合作機制
魚菜共生學會分會
培育核心種子教師



3. 食農教育中階

魚菜共生系統建置
魚菜共生系統維護
魚菜共生農場參訪
田野教事農事體驗



4. 餐旅食農教育

三生有感成果展示
餐旅食農教育報告
食農教育專題製作
融入課程教材產出



* 飲食革命 慢食高職 翻轉餐桌 產地小旅遊

生態 生產 生活
三生有感餐旅行動教育



亞洲餐旅 2016~2017 食農教育

食農過程教育

人 土地 食物的對話

從產地到餐桌：社群知識 + 產業實務 + 實踐產出

1. 食農教育初階

在地食材教師研習
小農市集教師研習
香草栽培茶飲研習
校園環境地圖研習



2. 推動社群組織

未來廚師廚德宣言
社區食育推動整合
小小廚師媽媽教室
班級食農教育競賽



3. 食農教育中階

魚菜共生系統複製
魚菜共生系統維護
魚菜共生農場參訪
田野教事農事體驗



4. 餐旅食農教育

三生有感成果展示
餐旅食農教育報告
融入課程教材產出
第二階段計畫擘劃



* 飲食革命 慢食高職 翻轉餐桌 產地小旅遊

生態 生產 生活
三生有感餐旅行動教育