**【育見美好 × Local食光】小小廚神食農體驗營招生簡章**

|  |  |
| --- | --- |
| **課程特色：** | 美食不僅要吃得健康滿足，也要吃得有創意和美感，讓孩子提前接觸料理，了解每個食材的故鄉和出處，去感受每個食材得來不易的心情，將自己親手摘拾或親眼所見的食材，親手作成一道一道美味又充滿藝術感的料理，然後品嘗自己的努力的成果而獲得滿足笑容，還可以學習在各種傳統美食玩創意，揉捏出一個個可愛繽紛的點心，成為一個驕傲自信的全能小廚師！  本營隊聘請食藝獸․親子食育團隊讓孩子們感受不一樣的生活體驗，除實際了解食材知識，更利用繪本故事引導孩子認識食材的變化和特色，在享受大自然餽贈的同時，學習處理新鮮食材，每一步驟不馬虎的料理引導，讓孩子透過動手料理，珍惜食物，懂得感恩付出，在整個課程中獲得自信和成就感，提前培養孩子潛力及興趣。 |
| **招生對象：** | 國小一年級至三年級對食農教育有興趣之兒童優先錄取。 |
| **招生名額：** | 15-25名，額滿截止。 |
| **課程時間：** | 110年07月20日(二)至07月22日(四)共三日09:00-16:30  ✫上午8：30開始報到/下午最晚須於17：30前接回✫ |
| **上課地點：** | 國立彰化師範大學王金平活動中心四樓揚鷹教室 |
| **課程費用：** | 課程費用每人6,000元(含材料費、餐費、保險費)  特別優惠：05/31前報名享$4,800元/人或三人(含)團體報名享$4500/人 |
| **報名步驟：** | 線上報名，請至本校進修學院報名管理系統報名，如第一次報名，請先申請帳號<https://aps.ncue.edu.tw/cee/index.php>。  [即日起受理報名至](https://aps.ncue.edu.tw/cee/index.php)110年07月05日(星期五)止。 |
| **繳費方式：** | 承辦單位於開課前統一以E-Mail寄送繳費單通知繳款作業。請依繳費期限內下載列印，並於全國各地郵局、ATM轉帳、四大超商等管道完成課程費用繳交，方完成報名手續。 |
| **退費方式：** | 學員完成報名繳費後，因故申請退費，應依下列方式辦理：  （一）學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，退還已繳學費之九成。自開班上課之日起算未逾總時數三分之一申請退費者，退還已繳學費之1/2。開班上課時間已逾總時數三分之一始申請退費者，不予退還。  （二）已繳代辦費應全額退還。但已購置成品者，發給成品。  （三）學校因故未能開班上課，應全額退還已繳費用。 |
| **注意事項：** | （一）學員請著輕便服裝上課，請勿穿著拖鞋以避免活動進行時受傷。  （二）本班為非學分班，出席課程達3/4(含)者，頒發推廣教育證明書。  （三）錄取之學員一律不得辦理保留資格。  （四）每班報名人數如未達最低開班人數，本校保有不開班的權利，學員  所繳報名費無息退還，不得異議。  （五）如遇風災、地震或重大災害等不可抗力之因素所造成的停課事項，將與學員商議擇期補課。  （六）本校保有最終修改此招生簡章權利。  本簡章如有未盡事宜，悉依本校相關規定辦理；課程資訊如有相關異動，以本校網站公告為準，以上內容主辦單位有權更改相關活動內容。 |
| **聯絡方式：** | 國立彰化師範大學進修學院  住址：500彰化市進德路一號 教學大樓6F  電話：（04）723-2105分機5463 陳小姐  E-mail：[chunen@cc.ncue.edu.tw](https://cc.ncue.edu.tw/cgi-bin/genMail?adr=chunen@cc.ncue.edu.tw&) |
| **其 他：** | 每位學員投保200萬旅行平安險(含20萬意外醫療險) |
| **課程與師資** | 詳下表 |

**【育見美好 × Local食光】小小廚神食農體驗營課程表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 時間 | 第一天 | 第二天 | 第三天 | |
| 08:30~09:00 | 報到&團隊時間 | | | |
| 09:00~12:00 | 食農觀察家  認識台灣非基改黃豆 | 產地輕旅行  採摘認識夏季蔬果 | 台灣生態環境  老鷹紅豆燒DIY | |
| 12:00~13:30 | 午餐：豆腐火鍋 | 午餐：咖哩飯 | 午餐：活力健康餐 | |
| 午休時間 | | | |
| 13:30~16:00 | 黃豆飲食地圖  豆花/造型豆腐糯米糰子 | 雞蛋知識大會  動手做實驗/雞蛋布丁  播種•植栽  體驗盆栽種植 | 食農大觀園  團康暨思維導圖發表 | |
| 16:00~17:00 | 點心時間 | | |  |
| 團隊時間 | | |
| 17:00 | 賦歸(家長最晚接回時間為17:30) | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 課程單元 | 說明 | 師資 |
| 食農觀察家 | 導入「豆腐從哪裡來？」繪本，帶領孩子擔任食農觀察家，認識黃豆歷史與生活中的應用，了解基改與非基改黃豆對環境的影響，並一起製作美味豆腐餐點。 | 蔡佩蓉  (小倩老師)  ◈經歷◈  ✓台灣兒童食育協會副會長  ✓嘉倫補習班班主任  ✓食藝獸 親子食育 創辦人  ✓104年優良補習班教師獎  ◈專長◈  ✓食育課程  ✓戶外食農活動規劃 |
| 黃豆飲食地圖 | 以導入「野貓軍團妖怪山」繪本童書的方式，引導孩童認識黃豆的飲食地圖，並自己動手做豆腐糰子作成美味點心。 |
| 產地輕旅行 | 由小瓢蟲有機農場農主教導孩童認識時蔬並採摘，再團隊合作於田邊木棚製作美味營養餐點。 |
| 雞蛋知識大會 | 動手做實驗，玩中學習豐富的雞蛋知識，手作綿密好吃的雞蛋布丁。 |
| 播種•植栽 | 盆栽，是一畝田的最小單位，引領孩子體驗微型農田到餐桌的歷程，通過種植照顧生命，感受生命成長帶來的滋養與回饋。 |
| 台灣生態環境 | 導入「藏在紅豆裡的愛」繪本，引導孩童認識生態環境保護時事-老鷹想飛，並自己動手做老鷹紅豆燒。 |
| 食農大觀園 | 透過思維導圖引領孩童學會如何「有意識地思考」，系統化的組織、分類、排序營隊所學食農相關資訊，提升邏輯思考能力；並輔以團隊分組闖關遊戲，促進人際溝通及團隊合作精神，將農事過程透過五感體驗增添樂趣性及增加感受度，豐富生活經驗。 | 本校  進修學院團隊 |

**※本營隊三日全程投保200萬旅行平安險(含20萬意外醫療險)**

**※營隊第二天為戶外教學，上午9:00報到後統一團體搭乘遊覽車前往台中東勢「小瓢蟲有機農場」，活動預計至下午15:00結束返程，單趟車程約50分鐘。**

**※如有飲食過敏或其他身體特殊狀況問題，請務必先行告知承辦人員。**