

國立臺中科技大學教案
食農教育教案設計成果內容

表 1 單元課程架構表

單元名稱	節次	教學重點
認識在地生產果物之環境與特色	二	1-1 介紹四章一Q內容，講述包裝標章、標籤的設計關係，及其在認證與傳播的重要性。 1-2 在地果物產銷體系及生產過量果物滯銷等議題探討 1-3 瞭解農業生產環境(種植環境及管理方式)與包裝設計之關係。 1-4 瞭解市售農產實例之包裝設計。
認識乾性農產加工過程	二	2-1 瞭解乾性農產生產與加工過程。 2-2 分析微型加工與專業加工的包裝與設計元素運用。 2-3 瞭解適合乾性農產包裝之應用。
實地探訪在地農產與加工品產地	八	3-1 實踐從教室到產地，了解生產環境與加工製作流程。 3-2 透過實地探訪了解食物、健康與消費等相關議題。
認識非乾性農產加工過程	二	4-1 瞭解非乾性農產生產與加工過程。 4-2 瞭解適合非乾性農產包裝之應用。
認識農產伴手禮盒特色與消費行為	二	5-1 瞭解與調查分析市售農產伴手禮包裝及特色。 5-2 針對在地農產品提出適用性之伴手禮包裝設計企劃。

表 2 單元教學活動設計表

教案名稱	從食農教育養成專業農產包裝達人	設計者	侯純純、沈有騰
學習領域	包裝設計	時間	50 分鐘/1 節
學習對象	大學設計類科系學生	人數	98
食農教育概念 面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input type="checkbox"/> 飲食生活與文化	食農教育學習內容	1. 在地農業生產與特色 2. 農業生產方法 3. 農業生產與環境 4. 認識食物 5. 飲食消費行為 6. 食品衛生與食品安全 7. 加工食品的製作與選購 8. 飲食文化與特色 9. 認識四章一 Q
單元設計理念	<p>協助學生認識與思考符合不同新鮮果物、果物加工食品的製作與選購方式，並對於地產地銷、食物、健康與消費面向有一定程度的認知。</p> <p>更真實了解農產鮮果與果物加工食品的特性、造型、運送方式、材質、資訊傳達等包裝形式與細節，運用於後續包裝實踐上。</p> <p>透過邀請南投縣集集地區的農產相關單位，協助設計背景的學生瞭解果物的特性、保存、賞味期限與消費方式，讓學生進行農產包裝設計之前，能先從農業生產與環境，進一步了解食物、健康與消費的相關議題，從而拉近農產產地到設計桌上的距離，相信能有助於學生完成更多符合實際需求的包裝設計。</p>		
單元目標	1. 認識在地生產果物之環境與特色。 2. 認識乾性農產加工過程。 3. 認識非乾性農產加工過程。 4. 認識農產伴手禮盒特色與消費行為。 5. 實地探訪在地農產與加工品產地。	學習目標	<p>認知面：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解設計農產品包裝時，實際踏入農業生產環境中，了解其農產品種植、採收、加工等過程，觀察、思考與整合，進而設計出更貼近在地農產特色之包裝。 <p>情意面：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解農產品生產與加工過程與細節，進而選擇合適的包裝材質應用於地農產。 ● 能將在地農產品生產特色融入包裝設計中，並將在地優勢及特性推廣給一般消費者。 ● 能知道並針對不同屬性的農產品，提出更實用且更加環保之包裝形式。

			<ul style="list-style-type: none"> ● 學會分辨四章一 Q 的農產品，同時加深對此標章之印象，並延伸至生活情境當中。 技能面： <ul style="list-style-type: none"> ● 能認明四章一 Q，並了解與運用四章一 Q 於包裝設計中的印刷規範。 ● 透過製作香蕉阿拜，學會運用香蕉葉製作天然包材。
學生學習條件分析	<ol style="list-style-type: none"> 1. 需基本設計執行能力及設計軟體操作能力。 2. 具備思考、分析與探索的素養，並具備觀察及提問能力。 3. 具備溝通協調及團隊合作的精神及行動力。 4. 已上過色彩學、基本設計、包裝結構設計等相關課程之學生。 		
教學前準備	<ol style="list-style-type: none"> 1. 確定教學目標、教學內容。 2. 蒐集農產包裝相關資料。 3. 製作教案。 4. 製作教學教材、講義，設計課後評量。 	學生準備： <ol style="list-style-type: none"> 1. 課程前先往超市及菜市場，初步瞭解農產品及加工品包裝之市場現況。 2. 準備紙筆、相機或電腦等紀錄用具。 	
教材來源	<p>教材由本計畫教師團隊共同編撰。</p> <p>參考書目：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 王炳南 (1994)。商業包裝設計。台北市：藝風堂。 ● 王炳南 (2015)。包裝設計。新北市：全華圖書 ● 金子修也 (1998)。包裝設計—夜晚和地球都是包裝 (廖志忠譯)。新北市：博遠。 ● 許杏蓉 (2003)。現代商業包裝學：理論觀念實務。台北：視傳文化。 ● 陳美芬 (2005)。農業資源融入九年一貫課程的重要性。走訪鄉村---戶外農業體驗教學與九年一貫課程設計。行政院農委會，頁 07-12。 ● 陳美芬 (2007)。農業怎麼教：校外農業體驗教學活動成果集。台北：行政院農業委員會。 ● 福井政弘、菅木綿子 (2016) 設計師一定要懂的產品包裝設計知識 (陳令嫻譯)。台北：旗標。 		

單元架構與時間分配

從食農教育養成專業農產
包裝達人

第一週 9/25
認識在地生產
果物之環境與
特色
2節

第二週 10/2
認識乾性農產
加工過程
2節

第三週 10/14
實地探訪在地
農產與加工品
產地
8節

第四週 10/23
認識非乾性農
產加工過程
2節

第五週 10/30
認識農產伴手
禮盒特色與消
費行為
2節

教學計劃

時間	學習目標	教學流程/教學內容	教學資源/ 教學評量
第 1 節 50 分鐘 第 2 節 50 分鐘	1-1 介紹四章一 Q 內容，講述包裝標章、標籤的設計關係，及其在認證與傳播的重要性。 1-2 在地果物產銷體系及生產過量果物滯銷等議題探討 1-3 瞭解農業生產環境(種植環境及管理方式)與包裝設計之關連性。 1-4 瞭解市售農產實例之包裝設計。	發展活動： 1. 介紹四章一 Q 內容，講述包裝標章、標籤的設計關係，及其認證與傳播的重要性。 在課程中，讓學生了解四章一 Q 的標誌，除了理解有此標示的農產皆有產銷履歷之外，也可清楚知道吃下肚的食物來源，更擴大四章一 Q 的影響力，增加學生及其家人的消費習慣的影響，也間接影響農民對於此標示的信任感，進而願意參與此標示的一環，生產出更多優質農產品，使市場持續正循環。而以包裝面向來說，標籤分成正方形、橫式兩種固定格式，在農產包裝上，需要特別預留位置。設計者在與廠商事前溝通時，應詢問其是否有其他標籤或標章，以免在包裝印刷完成時，因未預留位置，而讓包裝完整度下降。在講述完此簡報時，觀看產銷履歷的介紹影片，讓學生更了解每樣農產的種植與流程紀錄，都是農委會在嚴格控管食品的安全與健康。介紹完此章後，即時與學生線上互動，以此加深印象。 2. 介紹生產環境不同的種植方式及管銷上的差異。 介紹慣性農法、無毒農法、有機農法、自然農法。 3. 介紹在地果物產銷體系及生產過量果物滯銷之案例，並引導議題之探討。	外聘學者、 Power Point 簡報檔、電腦設備、單槍投影機、課堂線上互動問卷 (google 表單)

介紹南投在地果物種類，並以集集山蕉為例，深入介紹山蕉產銷過程與山蕉因生產過量，導致價格低劣、滯銷乃至於整批傾倒等議題，我們時常經由新聞得知某種蔬果生產過剩的訊息，如果生活周遭沒有農民身分親友的學生，其實很難實際感受生產過量，對於農產品市場及農民的殺傷力有多大。而本課程透過實際探訪農民業者，了解其在生產中所遇到的困難，以及現況的解決方式，更進一步為其發想，其他面向的解決方式。除了農友因之前價格良好而一窩蜂種植狀況之外，拋出問題讓學生藉由此事探討新鮮農產可以哪些方式解決滯銷問題？

4. 講述傳統市場與超市包裝差異、包裝設計的設計風格、比例、元素使用與分析，並介紹市售農產包裝實例。

請學生回想傳統市場與超市包裝的差異，介紹傳統市場與超市包裝設計相同、相異之處。再介紹市售農產包裝實例，相對於其他產品進行包裝時，農產品需要更多的考慮因素，像是保存期限短、質地相對脆弱、又因是食用的物品，因此更需注重是否有危害人體的包材。而成熟的農產品包裝設計，是相當好的範例，能夠成為學生在農產品包裝設計學習的過程中很好的開端。

有了對於這個產業的基本認知之後，在後續與學生談論農產加工的各種形式的包裝時，有更具體的想像。

5. 請學生思考先前在傳統市場或超市所看到農產包材的問題點，並參與討論。引導學生思索差異來源，帶領他們注意平時容易忽略的地方，如傳統市場也設有標章，但是在何處？是否貼於產品上？如何包裝？使用何種包材？等問題探討。
6. 了解四章一Q後，請學生思考其飲食習慣或購買行為，會發生具體上的改變嗎？若是自身是外食族，要如何選擇購買呢？請各小組討論後，每組發表5分鐘。

		<p>總結活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 對於標誌、產品名稱、設計元素、標章在包裝設計上的重要性、比例、位置及大小做簡單回顧總結。 2. 區別生產環境與設計元素發展的差異性。(如瞭解自然農法後，設計風格與元素運用是否跟有機農法不同等) 3. 請學生回家詢問家長與朋友使否了解四章一Q。 回家請學生詢問的家人及2位以上的朋友，是否看過四章一Q？從哪裡看到的？了解其內容嗎？並試著探討四章一Q與購買消費行為、健康、食品安全有何種關聯。 4. 請學生下週準備1-3樣的軟性包材包裝，並在課堂間分析組員之間的軟性包材材質有何不同，適合怎麼樣的產品內容物？ 	
<p>第2節 50分鐘 第3節 50分鐘</p>	<p>2-1 瞭解乾性農產生產與加工過程。 2-2 分析微型加工與專業加工及設計元素運用。 2-3 瞭解適合乾性農產包裝之應用。</p>	<p>發展活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 回顧上週討論的四章一Q，在詢問過家長及朋友後，得出什麼答案？在這當中學生是如何講述、探討四章一Q與購買消費行為、健康、食品安全的呢？ 請每組組長統整組員答案，口頭分享給每位學生聽。 2. 介紹乾性農產生產與加工過程。 果物保存期限短，因此將果物加工，延長其保存期限是很常見的事，有些果物的特性適合乾性加工，有些適合非乾性加工，分辨的方式需要對該果物有一定程度的了解。分享乾性加工包裝的影片，讓學生了解，乾性包加工的生產過程加工過程及包裝時需注意的事項。 3. 分析微型加工與專業加工的包裝與設計元素運用。 微型加工的包裝大多皆採購市售可購的公版包材，加上自行印製少量貼紙進行販售，較無營養標示及明確生產、產地等標示，設計元素上較為簡單樸實，設計型式也較為單純。相較於專業加工，除有固定品質及固定的生產流程，在包裝加工(如燙金、打凸、開窗)上也較為多元複雜，且專業加工機器皆有尺寸的限制、果物切太細、太薄會斷，或是要經由氣炸、烘乾等，需要有一定的厚度， 	

這些都是設計前需要先了解之因素。
專業加工容易利用包裝優勢吸引消費者購買，但是過多的設計有時會導致消費者受包裝吸引，忽略產品的是否過於精緻加工、添加物是否過多等問題。

4. 介紹適合乾性農產包裝材料應用。
農產品保存期限短、質地相對脆弱、會被食用等特性，都會影響包裝過程所需選擇的材質，例如光照後易變質之加工品，需用不透光之材質進行包裝；易變形之加工品，需要相對堅硬、可助定型的支撐材。因此需要先讓學生了解有哪些合適乾性農產之包裝材質，及為何這些材質合適進行包裝。課堂內詳細介紹軟性包材(彩藝袋)及軟性包材的複合材質結構，讓學生了解其材料的用途與特性，如：若要長期保存瓜子類產品，那關鍵材質「鋁」的特性，就能達到絕佳的防水氣、防潮抗紫外線等功能等功能。詳細介紹市售常見各種材質與用途，除了能讓學生更了解包材的重要性，完整保護好農產內容物，讓農產品經過完整的包裝保存最佳賞味口感及延長食用期限，更重要的是保護食用者的安全與健康。
5. 介紹市售乾性農產包裝實例。
介紹市售枕型袋、三面密封袋、風琴袋、方型直立袋、拉鍊直立袋等一般軟性包材，並介紹農產上運用軟性包材的包裝，如:新鮮蔬果、蕃薯、穀物類、菇類等包裝。
請學生拿出準備的軟性包材包裝，分析自己組的包材特性及內容物、印刷加工顏色及出血尺寸。
6. 由業界講師講述此類包裝材料設計經驗。
若是微型加工的軟性包材運用，通常多使用公版固定形式的軟性包材，印刷加工通常只使用貼紙或是紙材黏貼等方式，相對於大量印製軟性包材來說，微型加工的結構選擇並無太多。
但若是需大量生產印製的軟性包材，除一開始在材質與尺寸選擇上較為量身訂做外，在設計完稿上也較需注意出血尺寸。相較於紙材出血尺寸，軟性包材的出血尺寸因機器及加工方式不同，也須先與印刷廠商事先確認，建議先行打樣後再進行大量印刷，方能確保印刷無誤。

		<p>總結活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 理解乾性包材的種類及特色。 2. 比對微型加工與專業加工的設計風格、元素的差異。 3. 對照現今市售乾性包材進行引導提問與討論。 4. 請學生下週準備 1-3 樣的瓶罐類包材，並在課堂間分析組員之間的瓶罐類有何不同，適合怎麼樣的產品內容物？ 	
<p>第 5 節 50 分鐘</p> <p>第 6 節 50 分鐘</p> <p>第 7 節 50 分鐘</p> <p>第 8 節 50 分鐘</p> <p>第 9 節 50 分鐘</p> <p>第 10 節 50 分鐘</p> <p>第 11 節 50 分鐘</p> <p>第 12 節 50 分鐘</p>	<p>3-1 實踐從教室到產地，了解生產環境與加工製作流程。</p> <p>3-2 透過實地探訪了解食物、健康與消費等相關議題。</p>	<p>發展活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 由活動講師介紹南投縣集集地區種植的果物（包含香蕉、紅龍果、百香果、荔枝、龍眼、樹葡萄等），並介紹果物合適種植的氣候環境、種植與採收的時節、採收方式、以及如何正確挑選與食用。 2. 瞭解果園環境，實地到果園觀察與觸摸果物質地與香氣。 3. 親手製作山蕉阿拜，讓學生實際體驗利用最天然的包材-山蕉葉，包裹糯米、香菇、肉絲等鹹料，體驗天然包材包裹食材的特性。 4. 經活動講師講解香蕉管銷方式、外銷流程、廢料處理及講述集集人文歷史與地理環境。 5. 講解現代香蕉管銷方式、外銷流程，瞭解新鮮香蕉從栽種到買回家中的流程以及教導正確的催熟、挑選香蕉的方式。安排讓學生直接參與產銷流程，進行香蕉割蕉、秤重、催熟、加工過程等農事體驗，並在此段活動結束前，食用新鮮香蕉，更能體會農友辛苦採摘，得來不易的台灣果物。 6. 由活動講師帶領學生踏入香蕉果園，實地了解山蕉栽培與無毒栽培友善環境，導覽香蕉加工過程，瞭解不同的加工方式來延長果物的食用期限，與各種不同的包裝材料應用及特性。 7. 由活動講師帶領學生介紹各種形式的禮盒與伴手禮，並介紹行銷方式與銷售細節。 <p>總結活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 由學生提問當日活動或包裝疑問，並由活動講師回答。 2. 請學生記憶猶新之時，完成學習單。 	<p>由活動內容之在地廠商提供參訪場域、活動學習單。</p>

<p>第 13 節 50 分鐘</p> <p>第 14 節 50 分鐘</p>	<p>4-1 瞭解非乾性農產生產與加工過程。</p> <p>4-2 瞭解適合非乾性農產包裝之應用。</p>	<p>發展活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹非乾性農產生產與加工過程。 比較許多農產品製作成非乾性加工品，相較於乾性加工品不需花費太多的時間與心力，因多數農產品都具有水分，要將其脫水保存多需要花費較高的成本或是較昂貴的設備。但對於非乾性的農產加工品來說，通常是採用較為簡易的延長保存方式，如醃製、發酵、熬製、燉煮等方式，但包裝方式及包裝材質就尤為重要了。請學生回憶之前上過的的包材，非乾性農產除了前幾堂上過的包材，市售我們還經常看到何種類的包材呢？請每組自由列舉幾項。 2. 介紹適合非乾性農產包裝材料應用 對於包裝來說非乾性農產加工品，就需要在材質上多做些篩選，防水就是很重要的選擇因素，為了保存農產品的天然添加物，像是糖、鹽、醋、檸檬等等，也必須將這些添加物的特性考慮進去，加鹽易出水而需有密封效果，醋、檸檬偏酸性且具有腐蝕特性等，都是事前需要瞭解之知識，了解後針對不同屬性的內容物選擇正確。 3. 介紹市售非乾性農產包裝實例。 聽完每組學生問答後，了解除了課堂前幾週的軟性包材，學生還回覆玻璃包材、罐頭、塑膠瓶等包材。點出本週要講述的主題包材：瓶罐類。 瓶罐類大致可分塑膠容器及玻璃、金屬等三大類。 塑膠容器：針對塑膠材質碼 1-7 種材料介紹並舉常見例子來加深印象，也引用衛生署食品藥物管理局推出的『塑膠容器正確用』口訣，提醒學生認識正確材料，日後再設計及使用塑膠容器上也更為安全且保護消費者及自身健康。 請學生針對本週帶來的塑膠瓶上的回收編號是幾號，與提問學生什麼材質適合微波加熱，進行線上即時問答。 	<p>外聘學者、Power Point 簡報檔、電腦設備、單槍投影機、課堂線上互動問卷 (google 表單)。</p>
---	---	---	--

		<p>金屬、玻璃罐：先問學生如何分辨鐵鋁罐，在詳細與學生解釋鐵罐與鋁罐製成上的不同，以及講述瓶罐的通用設計進行講解與分析。而玻璃罐容器在盛裝內容物相對於塑膠來的安全，但相對的成本也高、重量也重，但市售還是有許多玻璃罐裝的農產製品，尤其是醃製類，是為什麼？請學生舉手回答。</p> <p>軟管類：同時也講述近年來，使用上越來越多元的軟管類，如芥末、果醬、蜂蜜等應用上。且針對軟管上尾端色條(電眼定位點)澄清網路不實的謠言。</p> <p>補充教材利樂包、利樂磚、利樂枕：簡介此包材擁有六層材質的保護層也講述其在機械上包裝成型方式。也介紹此類包材現今也常被運用在許多農業產品實例，如：牛乳、果汁、葡萄酒、豆奶、醬油、鮮奶油等液態與半固態的產品上。</p> <p>4.由業界講師講述此類包裝材料設計經驗。</p> <p>與對於包裝來說非乾性農產機加工品，就需要在材質上多做些篩選，防水也是很重要的選擇因素，為了保存農產品的天然添加物，像是糖、鹽、醋、檸檬等等，必須將這些添加物的特性考慮進去，加鹽易出水而需有密封效果，醋、檸檬偏酸性且具有腐蝕特性，等等都是事前需要瞭解之知識，了解後針對不同屬性的內容物選擇正確包材材料，也保護了購買的消費者飲食上的健康。</p> <p>總結活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 總結非乾性包材的種類及特色。 2. 對照現今市售非乾性包材引導提問與討論 3.請學生下週準備 1 樣禮盒，價格在 250-350 之間(目測)，並在課堂間分析加工方式，適合怎樣的產品內容物？。 	
第 15 節 50 分鐘	5-1 瞭解與調查 分析市售農產伴 手禮包裝及特 色。	<p>發展活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 透過投影片與實際包裝作品介紹農產伴手禮包裝設計案例。 <p>要提出適用的農產伴手禮盒之設計，不僅要徹底了解農產品從種植到採收、加工的認</p>	

<p>第 16 節 50 分鐘</p>	<p>5-2 針對在地農產品提出適用性之伴手禮包裝設計企劃。</p>	<p>知，也要呼應這產品特點是否符合消費者期待，甚至要在眾多小農林立的市場脫穎而出，就必須要在地獨特的元素與象徵進行分析與歸納。</p> <p>2. 請學生觀察你今天帶來的伴手禮包裝有幾層(可能包含提袋、禮盒、內盒、塑膠內袋等等)禮盒上有何特殊加工處理?(可能包含燙金、打凸、開窗、綁緞帶等等)</p> <p>讓學生了解市售禮盒包裝及加工複雜程度以及在差不多價位的禮盒下，禮盒成本是否符合實際內容物成本。延伸探討出包裝環保問題如：包材減量、可再生及包材的可再利用性。</p> <p>3. 介紹市售農產包裝實例 如東勢鎮農會、花蓮產銷班、台中養出協會、南投草屯鎮農會等，並特別指出設計前與後，對比設計後的設計元素及整體風格相同與相異之處。</p> <p>4. 講述消費市場的包裝策略 講述視覺規劃策略，商品的利益點、購買對象與使用對象是誰?必須要先知道對誰(消費者)說什麼(商品好處)，才來考慮怎麼說(視覺傳達)，如此才能言之有物。 且事先了解業者的生產成本、通路、預計販售價格，才能決定如何產品價值、說故事，並且強調創意展開前的本質 5W1H 分析。</p> <p>5. 由講師與業界講師講述禮盒設計經驗。 集集大山案：歷經八個月的農產加工品牌設計包裝成果，發產出獲獎無數的包裝作品。從一開始資源盤查、到集元果老闆介紹山蕉、居民介紹各式山蕉到了解印有「千」字的包裝箱上等等，一步步帶領學生了解山蕉歷史過程，並將舊有品牌調整、在地故事撰寫、插畫設計、品名建議至發展禮盒及各包裝過程，充實且整體的分享製作農產禮盒的策略與發展過程。且在國內外獲獎無數，如：德國 reddot award best of the best、reddot</p>	<p>外聘學者、Power Point 簡報檔、電腦設備、單槍投影機、課堂線上互動問卷 (google 表單)。</p>
-------------------------	------------------------------------	--	--

		<p>award winner、日本 Good Design、Taiwan Visual Design Award 等榮耀。</p> <p>好夯蕃薯：快速戰鬥營 2-3 星期的農產品牌，分享第一次與業者提案簡報與真實設計實況兩大部分，希望提案簡報的策略方向能提供學生參考。主要先從分析市售包裝、價格、色系、產品定位等關係開始進行，再從中挖掘新概念，拓展兩款設計風格進行提案，接下來針對真實設計實況進行分享，從中講師建議不管何種設計都需與團隊、業者做討論，因為團隊、業者能給予不同面向的建議，尤為對農產品來說，需要關注的議題除了視覺呈現外，使用任何包材的形式，對內容物的保存與之後量產的消費者更為重要。</p> <p>6.將與在地廠商集元果產學合作設計香蕉加工產品禮盒包裝，提醒學生設計要點。</p> <p>總結活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 禮盒需要考慮的包材與成本等問題有非常多，而直接與內容物接觸的材質更為重要，請學生今後在設計任何形式的包裝，務必牢記此點。 2. 環保議題是現今國人關注的議題之一，今後設計包裝時，是否能更針對包材減量、可再生及包材的可再利用性作為考量。 3. 下週討論香蕉加工禮盒包裝名稱與概念發想。 	
--	--	---	--

◎本教案為 107 年度之食農教育推廣計畫所設計，現因吉園圃標章已升級為產銷履歷，並已於 108 年 6 月 15 號日退場，因此原「四章一 Q」之現行版本為「三章一 Q」——「有機農產品標章」、「CAS 臺灣優良農產品標章」、「產銷履歷認證標章」及「台灣農產生產溯源 QR Code」。參考資料源自：<http://info.organic.org.tw/8076/>