

臺中市政府教育局 函

地址：420018臺中市豐原區陽明街36號(教育局)

承辦人：營養師 郭彥伶

電話：22289111分機54725

電子信箱：lynn12110246@taichung.gov.tw

受文者：臺中市西屯區西屯國民小學

發文日期：中華民國114年3月4日

發文字號：中市教體字第1140017097號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明五 (387040000E_1140017097_ATTACH1.png、
387040000E_1140017097_ATTACH2.png、387040000E_1140017097_ATTACH3.png、
387040000E_1140017097_ATTACH4.png)

主旨：轉知國立中興大學辦理磨課師「華麗變身：農畜產品的生產與加工」系列課程於教育部磨課師平臺上線開課，請各校鼓勵所屬踴躍參加在職進修，請查照。

說明：

- 一、依國立中興大學114年2月27日興教字第1140200150號函辦理。
- 二、旨案系列課程有4門課程，教學範疇包括農畜產品的飼養與栽種、採收後的加工處理、食品添加物與安全、生產設施自動化、動物福祉、綠金減碳、友善環境等各個面向，修習旨系列課程可了解農畜產品生產到加工與推廣間的關聯性，也能更加認識氣候變遷、水資源缺乏、人力不足、糧食缺乏等危機對人類的影響。課程也呼應聯合國永續發展目標(SDGs)第1、2、3、4、12等5項目標。

三、系列課程介紹：

(一)農產品百變處理與加工：本課程將介紹農產品的多樣處

教 收文:114/03/04



1140001145

有附件



理與加工方法，以及對產地到餐桌概念之理解和知識。

課程共有6個小單元：1. 從產地到餐桌、2. 農產品處理與加工再進化、3. 柿界大不同-甜柿與澀柿、4. 蛻變的風華-更年性果實、5. 濃縮的滋味-果醬、6. 時間成就的風味-乾燥蔬果。

(二) 魚菜共生-魚菜共存的神奇之道：課程的目標主要教導學員了解如何通過整合魚類和植物的生長，實現可持續的食品生產，同時利用自動化設備和環控，降低碳排放等環境影響，並獲得經濟效益。課程分為6個小單元：1. 溫室奇境、2. 環控揭密、3. 自動化奇蹟、4. 魚菜黃金三角、5. 行銷農金、6. 綠金減碳大趨勢。

(三) 畜產品與它們的產地：本課程目標為傳遞畜產食農教育，希望讓學員學習到經濟動物的起源、飼養、營養管理、動物行為、動物之福祉，以及如何培育優良經濟動物、生產與加值乳、肉、蛋等動物副產品。課程分為6個小單元：1. 農場動物憶當年、2. 農場動物星光選秀、3. 農場動物培訓營、4. 農場動物讀心術及友善飼養、5. 微觀下的農場動物、6. 畜產品食在好健康。

(四) 食面埋伏：本課程旨在增進學生食安基本認識，包括食品安全管理基礎知識的認知、理解目前國內食品安全管理之作為、食品安全管理系統認證標章的認識、食品添加物的認知與安全性、食品成分標示內容的認識。課程分為6個小單元：1. 創造價值的食品加工技術、2. 淺談食

品安全管理、3. 食品添加物面面觀、4. 食品加工技術原理簡介、5. 食品微生物的奧秘與探索、6. 無所不在的食品微生物。

四、系列課程4門課總計24小時，每門課程時數為6小時，依內容主題之特性，再區分為1~2小時的短課程，方便老師們依需求與興趣選讀。預計於114年3月陸續上架至教育部磨課師平台，歡迎註冊修課，網址：<https://moocs.moe.edu.tw/>。

五、檢附系列課程相關資料。

正本：臺中市各市立高級中等學校、臺中市各市立國民中小學、本市私立高級中等學校、本市私立國民中學、臺中市私立育仁國民小學、臺中市私立明道普霖斯頓國民小學、財團法人台中市私立慎齋國民小學、臺中市私立葳格國民中小學、私立東海大學附屬小學、臺中市私立華盛頓國民小學、臺中市私立惠明盲校國小部

副本：本局體育保健科

