

新竹市政府 函

地址：300191新竹市中正路120號
承辦人：林怡君
電話：03-5245422
電子信箱：05316@ems.hccg.gov.tw

受文者：新竹市立成德高級中學

發文日期：中華民國114年2月14日

發文字號：府教體字第1140034107號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：來函及海報_高齡食品（附件大小超出限制10MB，請至https://ndoc.ntou.edu.tw/Halum_NTOU/AttDownload/AttDownload.aspx下載，下載密碼：adbca7）（376580000A_1140034107_ATTACH1.pdf）

主旨：國立臺灣海洋大學開設「高齡食品」磨課師線上課程，提供「全國教師在職進修資訊網」研習時數8小時，為加強學習效果，上完課程且達課程通過標準者，有機會獲本課程設計的矽膠餐墊，請踴躍報名學習，請查照。

說明：

- 一、依據國立臺灣海洋大學114年2月13日海教中字第1140002877 號函辦理。
- 二、旨揭課程針對高齡族群的生理及營養需求設計，並介紹國內外飲食質地分級標準，學習食品加工技術及市場現況，透過實務性強的高齡食品DIY單元，學員將能規劃並製作符合高齡者健康需求的餐食。
- 三、課程資訊
 - (一)授課教師：國立臺灣海洋大學食品科學系張君如教師。
 - (二)課程內容：課程涵蓋高齡生理及營養問題、飲食質地分級標準、食品加工技術應用、高齡食品市場現況、高齡食品設計及高齡食品DIY等。



(三)開課期間：114年2月19日至4月14日。

(四)課程全程免費，不限修課對象。

(五)課程網址：<https://pse.is/GFood25>

(六)上課方式：進入「教育部磨課師平臺(edu磨課師+)」選課，登入方式請選擇「使用教育雲帳號或縣市帳號」項目。

四、「全國教師在職進修資訊網」：達課程通過標準者(60分)，「教育部磨課師平臺(edu磨課師+)」將自動勾稽「全國教師在職進修資訊網」核發研習時數。

五、為加強學習效果，上完課程且達課程通過標準者，填寫寄送表單前100名，可獲得特別為本課程設計的矽膠餐墊1份，數量有限，送完為止！(表單網址：<https://www.surveycake.com/s/gAw7d>)

六、檢附來函及課程海報電子檔。

七、聯繫窗口

(一)教務處教學中心謝和娟小姐：電話02-24622192分機1094、電子信箱herjuan@mail.ntou.edu.tw。

(二)教務處教學中心陳宏逸先生：電話02-24622192分機1099、電子信箱ed1231@mail.ntou.edu.tw。

正本：新竹市立中學、新竹市立小學

副本：本府教育處

