## 新竹市政府 函

地址:300191新竹市中正路120號

承辦人: 陳瑩穎

電話: (03)526-8543#276

電子信箱: 05402@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3月3日 發文字號:府教體字第1140042220號

速別:普通件

密等及解密條件或保密期限:

附件:課程封面圖 (376580000A 1140042220 ATTACH1.pdf、

376580000A\_1140042220\_ATTACH2.png \ 376580000A\_1140042220\_ATTACH3.png \ 376580000A\_1140042220\_ATTACH4.png \ 376580000A\_1140042220\_ATTACH5.png)

主旨:國立中興大學磨課師「華麗變身:農畜產品的生產與加工」系列課程即將於教育部磨課師平臺上線開課,鼓勵貴校教師線上選課,請查照。

## 說明:

- 一、依據國立中興大學114年2月27日興教字第1140200150號函 辦理。
- 二、本次系列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,修習本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。



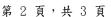


課程共有6個小單元:1.從產地到餐桌、2.農產品處理與加工再進化、3. 柿界大不同-甜柿與澀柿、4. 蛻變的風華-更年性果實、5. 濃縮的滋味-果醬、6. 時間成就的風味-乾燥蔬果。

- (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/。

正本:新竹市立小學、新竹市立中學

副本:本府教育處電2025/03/03文章



