

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。

教務處 114/03/03 13:21



1140001983

有附件

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、生產與增值乳、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知、食品添加物的認知與安全性、食品成分標示內容的認知。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



裝

訂

線

