

國立中興大學 函

地址：40227臺中市南區興大路145號
聯絡人：林金賢
聯絡電話：04-22840218#18
電子信箱：jswin@dragon.nchu.edu.tw

受文者：彰化縣政府教育處

發文日期：中華民國114年2月27日
發文字號：興教字第1140200150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 (A09550000Q114020015000-1.png、A09550000Q114020015000-2.png、A09550000Q114020015000-3.png、A09550000Q114020015000-4.png)

主旨：本校磨課師「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，請鼓勵所屬各級學校教師同仁在職進修，請查照。

說明：

一、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。

二、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、生產與加工乳、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.創造價值的食物加工技術、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。

三、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.](https://moocs.moe.edu.tw/)
tw/。

正本：各直轄市及縣市政府教育局(處)

副本：電子公文
2025/02/27
電交換章

裝

訂

線