

112年度

# 學校午餐三章一Q 食材安全與應用培訓課程



7/25-8/24 13:00-16:30

東 7/25 Tue 花蓮福容大飯店

南 8/10 Thu 嘉義產業創新研發中心

中 8/16 Wed 臺中CMoney教育訓練中心

北 8/24 Thu 臺北IEAT會議中心



線上報名



時間	主題	內容	主講單位
13:00   13:30	推動學校午餐使用 國產可溯源食材	<ul style="list-style-type: none"><li>中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材經費支用要點</li><li>推動學校午餐使用在地食材與現場實務</li></ul>	行政院農業委員會 農糧署
13:30   14:00	三章一Q水產品辨識及 驗收相關不符合案例 說明	<ul style="list-style-type: none"><li>優良農產品驗證制度(CAS標章)簡介</li><li>CAS優良水產品驗收不符合案例說明</li><li>CAS優良水產品之辨識及驗收</li></ul>	台灣優良農產品發 展協會驗證組
14:00   14:30	三章一Q畜禽產品辨識 及驗收相關不符合案 例說明	<ul style="list-style-type: none"><li>國產可溯源畜禽產品制度說明</li><li>章Q畜禽食材真實性查核不符合案例</li><li>國產畜禽產品品質驗收重點</li></ul>	中央畜產會驗證組
14:30   15:00	智慧化校園餐飲服務 平臺常見問題案例介 紹	<ul style="list-style-type: none"><li>校園食材登錄平臺驗收與服務流程簡介</li><li>常見問題與案例解析</li></ul>	國立成功大學人工 智能數位轉型研究 中心
15:00   15:10	茶敘休息10分鐘		
15:10   15:40	學校三章一Q食農教育 與料理應用推廣	<ul style="list-style-type: none"><li>學校食農教育案例分享</li><li>三章一Q食材料理應用經驗分享~ 以校園午餐大賽為例</li></ul>	大享食育協會
15:40   16:10	課程驗收: 章Q知識大挑戰	設計情境學習讓學員進行章Q知識挑 戰,教學遊戲進行體驗	台灣農業科技資源運 籌管理學會
16:10   16:30	互動交流時間	<ul style="list-style-type: none"><li>政策建議互動交流</li><li>食材需求調查與媒合協助</li></ul>	農糧署 運籌管理學會
16:30	賦歸		

\*主辦單位保留調整課程內容之權利,不另行通知。其他未盡事宜,以主辦單位說明為準。