學校午餐三章一Q食材安全與應用培訓系列課程
報名簡章

一、辦理目的

為增進學校午餐行政工作人員及廠商有關三章一 Q 驗收辨識與食材應用知能，爰分區辦理課程活動，期增加相關從業人員對溯源食材專業知識，提升學校午餐驗收作業正確性；另為提升學員對於蔬菜食農教育教學及蔬菜食材供應鏈體系概念，本年度課程規劃赴產地見習，透過與農產品經營者交流互動，提升對溯源蔬菜產業資訊與季節產品知識。

二、辦理單位

(一)指導單位：農業部農糧署。

(二)主辦單位：台灣農業科技資源運籌管理學會。

三、課程對象

地方政府、各級學校營養師、午餐秘書及午餐行政作業工作者、團膳業者、食材供應商及關心本議題之人士。

四、課程時間及地點

按辦理目的分別規劃兩類型課程，包含(一)**溯源政策推動實務班**共計 2 場次，分別於北部與南部辦理、及(二)**溯源蔬菜供應鏈見習班**共計 3 場次，於中彰、雲林及桃園分區辦理。

(一)溯源政策推動實務班【共計 2 場次，每場次限額 120 人】

場次別	日期	課程地點
北部場次	113 年 7 月 16 日 （二）	集思台大會議中心 B1 柏拉圖廳 （地址：臺北市大安區羅斯福路四段 85 號 B1）
南部場次	113 年 7 月 25 日 （四）	臺南文創園區 1A 香蕉商場 （地址：臺南市東區北門路二段 16 號 1 樓 A 區）

(二)溯源蔬菜供應鏈見習班【共計 3 場次，每場次限額 40 人】

場次別	日期	集合與賦歸地點
中彰場次	113 年 8 月 1 日（四）	高鐵臺中站
雲林場次	113 年 8 月 6 日（二）	高鐵雲林站
桃園場次	113 年 8 月 20 日（二）	高鐵桃園站

五、報名資訊

(一) 報名原則：

1、溯源政策推動實務班：每場次限額 **120** 人，**每單位限 1 位報名，並限參與 1 場次活動**，依報名先後順序額滿為止。

2、溯源蔬菜供應鏈見習班：每場次限額 **40** 人，**每單位限 1 位報名，並限參與 1 場次活動**，依報名先後順序額滿為止。

(二) 報名方式：採線上報名，網址為 https://forms.gle/9gLNVgeaXQSL6mpt7

報名 QR Code

(三) 報名截止日：**自即日起至 6 月 28 日(五)截止**，主辦單位將於報名截止日後 3 日以 Email 與簡訊通知報名結果，請務必留意信箱與手機。

(四) 其他事項：

1、本訓練課程費用由農業部農糧署補助計畫支應，報名學員無須繳納學費或其他費用。

2、溯源政策推動實務班將同步錄製課程內容，若超過人數限額，主辦單位將於活動後，以 Email 寄送線上課程連結提供報名人員參考。

3、溯源蔬菜供應鏈見習班因涉屬戶外參訪，學員報名請填寫完整資訊，以利辦理保險。

六、課程表

(一)溯源政策推動實務班(北部/南部 2 場次)

時間	主題	內容說明	主講單位
13:00-13:20	推動學校午餐使用國產可溯源食材	◇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 ◇學校使用溯源食材現場實務	農業部 農糧署
13:20-13:40	產銷履歷制度及農糧產品不符合案例說明	◇產銷履歷制度與標章簡介 ◇農糧產品檢驗不符合案例說明	農業部農糧署 產銷履歷專案辦公室
13:40-14:10	三章一Q水產品辨識及驗收相關不符合案例說明	◇優良農產品驗證制度(CAS 標章)簡介 ◇CAS 優良水產品驗收不符合案例說明 ◇CAS 優良水產品之辨識及驗收	台灣優良農產品發展協會 驗證組
14:10-14:20	茶敘休息 10 分鐘		
14:20-14:50	三章一Q畜禽產品辨識及驗收相關不符合案例說明	◇溯源畜禽產品制度說明 ◇三章一 Q 畜禽食材真實性查核不符合案例 ◇國產畜禽產品品質驗收重點	中央畜產會 驗證組
14:50-15:50	蔬菜食農教育應用課程	◇蔬菜食農教育教學要點 ◇學校午餐常見蔬菜應用	臺中教育大學 張明純講師
15:50-16:10	蔬菜食農教育教具操作	◇詔安合作農場「菜寶寶歷險記」蔬菜種植教具操作體驗 ◇DIY 教具-季節蔬菜介紹	運籌管理學會
16:10-16:30	課後驗收與互動交流時間	◇課後問卷填寫 ◇政策建議互動交流	農業部農糧署 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。

(二)溯源蔬菜供應鏈見習班(3 場次)

場次	中彰場次	雲林場次	桃園場次
時間	113 年 8 月 1 日 （四）	113 年 8 月 6 日 （二）	113 年 8 月 20 日 （二）
9:00-9:30	臺中高鐵站 集合	雲林高鐵站 集合	桃園高鐵站 集合
10:00-12:00	**菇類產學館** **(霧峰區農會)** 1. 館區導覽：菇類構造、產業發展過程、重要品種認識/應用 2. 菇菇大哉問:菇類 Q&A 互動問答	**VDS 活力東勢** 1. 田間參訪：玉米輪作 2. 食農體驗：胡蘿蔔汁 3. 胡蘿蔔生產管理(影片及廠區導覽，包含清洗、包裝及冷鏈) 4. 溯源蔬菜員工餐	**桃園市農會** 1. 溯源蔬菜管理 2. 截切包裝理貨
12:00-14:00	午餐時間與接駁時間		
14:00-16:00	**彰化縣** **菇類生產合作社** 1. 菇蕈產業概況及行銷 2. 參訪環控菇蕈農場 3. 菇類採收研習	**漢光果菜** **生產合作社** 1. 果菜合作社發展歷程、經營項目分享 2. 產線導覽：採後處理、初級包裝、物流出貨	**大藝有機農場** 1. 有機蔬菜管理 2. 季節蔬菜體驗
16:00-16:30	綜合意見交流與課程回饋問卷調查		
16:30-17:00	接駁賦歸 臺中高鐵站	接駁賦歸 雲林高鐵站	接駁賦歸 桃園高鐵站

＊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。

七、聯絡窗口

台灣農業科技資源運籌管理學會

- 金吾恩研究專員

  電話：(02)2585-1775#53；E-mail：wechin.tarm@gmail.com

- 汪茹玉助理研究員

  電話：(02)2585-1775#15；E-mail：jyuwang.tarm@gmail.com

- 孫廷瑄副研究員

  電話：(02)2585-1775#35；E-mail：thsun.tarm@gmail.com