

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"> 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 推動學校午餐使用在地食材與現場實務 	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"> 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
14:00 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"> 國產可溯源畜禽產品制度說明 章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
14:30 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"> 校園食材登錄平臺驗收與服務流程簡介 常見問題與案例解析 	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"> 學校食農教育案例分享 三章一Q食材料理應用經驗分享~ 以校園午餐大賽為例 	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"> 政策建議互動交流 食材需求調查與媒合協助 	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。