

檔 號：

保存年限：

社團法人中華民國養雞協會 函

地 址：新北市中和區景新街 338 號 9 樓

承 辦 人：何玉珍

電 話：(02) 2948-1159 分機 16

傳 真：(02) 2948-0128

電子信箱：ycho@poultry.org.tw

受文者：如正、副本單位及人員

發文日期：中華民國 115 年 9 月 21 日

發文字號：中雞協進字第 115245 號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：「115 年度推動土雞食農教育種子教師培訓班報名簡章」乙份

主旨：檢送本會辦理「115 年度推動土雞食農教育種子教師培訓班報名簡章」乙份，惠請公告週知並鼓勵相關人員踴躍報名參加，詳如說明段，請 查照。

說明：

- 一、本培訓班採實體課程，辦理二場次，每場次報名人數上限 30 人，一律採網路報名，請於「食農教育專業人員認可申請系統」(網址：<https://faep.moa.gov.tw>)註冊帳號後，點選「我要上課」至「相關培訓課程」查詢：115 年度推動土雞食農教育種子教師培訓班，點選報名網址進行報名。
- 二、本培訓班業已向農業部申請「食農教育專業人員相關培訓課程」採認，全程參與並結訓者，將可獲得食農教育相關培訓時數證明 10 小時，另本會頒授紙本證書，往後本會辦理土雞食農教育相關課程時，可優先列為講師群。
- 三、本培訓班每場次課程為期二天，期間食、宿與保險由本會支付，學員住宿安排二人一室(一人一床)之房型；學員需自行安排交通及相關費用，並請自備環保餐具及水瓶。
- 四、報名日期：第一場次至 115 年 10 月 8 日截止；第二場次至 115 年 10 月 23 日截止。

五、詳細課程資訊及報名相關事宜請參閱附件簡章。

正本：農業部、農業部畜產試驗所、財團法人中央畜產會

中華民國養鴨協會、中華民國養鵝協會、中華民國養火雞協會、中華民國鵝鵝協會、台灣區電動屠宰工業同業公會、中華民國禽肉行銷發展協會

國立台灣大學動物科學技術學系、中國文化大學動物科學系、國立中興大學動物科學系、東海大學畜產與生物科技學系、國立嘉義大學動物科學系、國立屏東科技大學動物科學與畜產系、國立宜蘭大學生物技術與動物科學系

社團法人台灣兒童食育協會、台灣主婦聯盟生活消費合作社、財團法人主婦聯盟環境保護基金會、台中市食農教育發展協會

中華民國農會、基隆市農會、台北市農會、新北市農會、桃園市農會、金門縣農會、宜蘭縣農會、新竹縣農會、新竹市農會、苗栗縣農會、台中市農會、台中地區農會、彰化縣農會、南投縣農會、嘉義縣農會、嘉義市農會、台南市農會、台南市台南地區農會、高雄市農會、高雄市高雄地區農會、連江縣農會、屏東縣農會、台東縣農會、花蓮縣農會、澎湖縣農會

副本：本會台灣土雞課

理事長 詹茂進

「115 年度推動土雞食農教育種子教師培訓班」報名簡章

◎課程名稱：115 年度推動土雞食農教育種子教師培訓班

◎輔導單位：農業部畜牧司

◎主辦單位：社團法人中華民國養雞協會

◎報名日期：第一場次至 115 年 10 月 8 日截止

第二場次至 115 年 10 月 23 日截止

◎課程費用：免費

一、課程目標

食農教育法於 2022 年立法通過前，已經有許多校園、農場、社區、農民組織投入食農教育的行列，法案通過後，食農教育的推動更成為「全民運動」，與農食相關的利害關係人都加入了推動行列。十多年來，我們看到了稻米、各式蔬菜水果、甚至是漁產品，食農教育教材教案設計與推廣活動已漸有成效，但畜牧產品的食農教育推廣活動與教材教案設計比例，相較之下稀少許多，尤其是國人經常食用的雞肉產品，更是需要相關的食農教育教學推廣活動設計。

國人喜愛雞肉，辦桌、除夕圍爐、入厝、祭祖更少不了雞肉，雞肉營養價值高，在傳統飲食文化中扮演不可或缺的重要角色，但多數消費者並不清楚我們平日食用的雞肉還分為「土雞」和「白肉雞」。多數消費者對「雞」的了解很有限，對「土雞」的理解更有限，我們飲食生活中通常離不開土雞，市場買的燻雞、鹹水雞，冬令進補的麻油雞湯，喝的滴雞精，全都來自於土雞。

本次培訓班從土雞的品種、飼養管理、屠宰加工到產品、土雞的飲食文化、對環境的友善與永續等面向，設計系統性的完整課程來培訓種子教師，將來這些種子教師投入食農教育，就可從不同面向來教育國人認識土雞。

二、培訓對象

(一)實際從事食農教育推廣之農會推廣人員、社會團體人員、農場經營者等。

(二)學校教、職員：包含執行食農教育推動之教職員及營養師等。

(三)具備土雞相關專業知識人員。

(四)有意願投入土雞食農教育之人員。

三、課程資訊

(一)第一場次

1.日期：115 年 10 月 20 日至 10 月 21 日(星期二、三)。

2.地點：立瑞畜產有限公司(雲林縣土庫鎮後埔里雙人厝 123 號)。

(二)第二場次

1.日期：115 年 11 月 20 日至 11 月 21 日(星期五、六)。

2.地點：標裕牧場(苗栗縣後龍鎮大山里 34-2 號)。

四、課程內容

本次課程從土雞的品種、飼養管理、屠宰加工到產品、土雞的飲食文化、對環境的友善與永續等面向，設計系統性的完整課程讓參訓學員從產地到餐桌認識土雞，且深入瞭解土雞對台灣整體環境的重要性。

課程主題	課程內容
認識土雞	1.介紹土雞品種與特性：紅羽土雞、黑羽土雞、皇金雞、鬥雞、珍珠雞、烏骨雞、文昌雞、古早雞、閩雞等國內土雞品種的特性。 2.瞭解土雞、白肉雞的差異：土雞飼養期長，雞肉肉質和風味跟白肉雞的差異。 3.說明土雞在台灣歷史與飲食文化：呷雞起家、坐月子吃麻油雞、結婚的帶路雞等傳統飲食文化與土雞息息相關。
土雞的生產	1.土雞雞舍的型式及優缺點：傳統開放雞舍、密閉負壓雞舍、密閉水簾雞舍、智慧化雞舍等。 2.舍飼、放養的差異：土雞活力好，飼養空間寬廣或雞舍內圈養，對土雞的育成與肉質不同。 3.育雛與育成期飼養管理概述：從小雞到成雞各階段的飼養管理。
土雞上市與屠宰	1.土雞的運銷方式：土雞成熟要銷售，須將毛雞裝載在箱籠中再以毛雞運輸車載運上市。

課程主題	課程內容
	2.家禽批發市場與理貨場：活雞的銷售特色場所。 3.衛生屠宰流程與屠檢合格標章：土雞必須進入家禽屠宰場屠宰，屠檢獸醫師檢驗合格的土雞會發給屠檢合格標章。
好吃的土雞	1.土雞的各類烹調方式：土雞不同的飼養期所造就的肉質風味，可做不同的料理利用，相當多元。飼養期短的雞肉水分含量高，肉質細緻，適合油炸、烤雞；飼養期適中，雞肉成熟度足夠，肉的風味豐富，肌肉緊實富彈性，可耐燉煮、燒烤，適合白斬、鹽水雞、燻雞；飼養期長，則雞肉水分含量降低、肌肉量降低，皮下脂肪較高，則適合添加蔬果、藥膳一同燉煮。 2.土雞的多元化加工產品：鹹水雞、燻雞、麻油雞湯、蜜汁雞腿、桶仔雞、滴雞精等。
土雞保種與友善飼養	1.土雞保種的重要性：無論是地方風土民情所產生的地方品種，或是人類刻意選拔的品種，不同品種具有不同的遺傳資源，對人類現在與未來，在經濟、科學、文化等各層面，都具有難以估計的價值。保種是確保人類食物安全和改善人類生活最關鍵的因素，具有經濟、文化、食物安全的重要性。 2.融合山村經濟與友善循環的山林養雞：友善山林養雞係以里山倡議作為核心特色，在於實現人與自然的和諧共生，並以里山精神、友善環境、維持生物多樣性與永續利用為宗旨，同時結合周遭自然環境，屬於複合式的混農林業經營模式，其飼養原則以低密度、小規模、友善環境及兼顧動物福祉的方式，增加農家收入，同時維護自然環境資源，是一項可落實推動的循環經濟生產事業。
土雞產業現況	1.國內家禽生產量：國內家禽包括白肉雞、土雞、鴨、鵝、鶇鶇、火雞、雞蛋、鴨蛋等生產量。 2.土雞飼養場及各縣市分布：全國土雞生產量最高前三縣市為雲林縣、屏東縣、台南市，年產量 1.1 億隻。 3.企業化經營與品牌發展：小農與企業合作走向契養，發展品牌，提升整體價值，創造雙贏，達成永續經營目標。

課程主題	課程內容
教具展示與解說	土雞教具—土雞品種對對碰卡牌之介紹與操作：教具的使用，可快速加強教學內容的連結，並提高學習意願。12個土雞品種的卡牌，正面、反面分別印有土雞的品種名稱、外觀圖片、品種特色等內容，玩法以蓋牌、掀牌的方式，配對找到正確的卡牌，考驗記憶力的同時，可多人同時競賽，增加教學的刺激性與趣味性，達到快速學習效果。
參訪或實作	1.參訪土雞飼養場、屠宰場，近距離接觸土雞生產面：參觀雞舍現場，實地瞭解土雞的家，飼料設備、飲水設備、通風設備、降溫設備等對土雞的重要性。 2.土雞肉料理實作：土雞飼養期比白肉雞長，實際經過烹飪後，可明顯比較出二者肉質差異性。

五、課程表

第一天		
時間	課程/行程	主講人
09：00～09：30	報到	
09：30～09：50	開訓/致詞/大合照	
09：50～11：20	認識土雞	農業部畜產試驗所(退休) 林德育博士
11：20～12：20	土雞的生產	國立中興大學 李滋泰特聘教授
12：20～14：00	午餐	
14：00～15：00	土雞上市與屠宰	國立台灣大學 陳億乘特聘教授
15：00～16：00	好吃的土雞	農業部畜產試驗所 涂榮珍副研究員
16：00～17：30	參訪或實作	國立中興大學 李淵百名譽教授
17：30～18：30	前往住宿地點/Check in	
18：30	晚餐	
第二天		
時間	課程/行程	主講人
09：00～09：30	報到/大合照	
09：30～10：30	土雞保種與友善飼養	國立中興大學 陳志峰特聘教授

10：30～11：00	土雞產業現況	農業部 陳志維科長
11：00～12：00	教具展示與解說(1)	國立台中教育大學 張明純講師
12：00～13：30	午餐	
13：30～14：30	教具展示與解說(2)	國立台中教育大學 張明純講師
14：30～15：00	結訓/頒發結訓證書	
15：00	賦歸	

六、報名資訊

- (一)一律採取網路報名，請於「食農教育專業人員認可申請系統」(網址：<https://faep.moa.gov.tw>)註冊帳號後，點選「我要上課」至「相關培訓課程」查詢：115 年度推動土雞食農教育種子教師培訓班，點選報名網址進行報名。
- (二)二場次課程，每名學員只能擇一報名，每場次錄取人數上限為 30 人。
- (三)報名截止後，主辦單位將進行甄選(考量報名者的報名條件及所在區域等因素進行分層篩選)，錄取者將以電子郵件寄發錄取通知，錄取學員請於培訓日準時報到，並全程參與課程。
- (四)取消參訓：錄取學員因故無法參加者，最遲須於下列時間主動通知主辦單位，俾利後續行政作業安排；若未依下列期程主動通知者，將影響後續上課的機會。
 - 1.第一場次主動通知取消參訓時間最遲為 115 年 10 月 13 日(週二)。
 - 2.第二場次主動通知取消參訓時間最遲為 115 年 10 月 30 日(週五)。

七、注意事項

- (一)為鼓勵更多學員申請成為食農教育專業人員，本次課程已登記採認為食農教育專業人員相關培訓課程，請於錄取後、開課前完成線上課程。
- (二)本課程全程參與並結訓者，將可獲得食農教育相關培訓時數證明 10 小時，另本會頒授紙本證書，往後本會辦理土雞食農教育相關課程時，可優先列為講師群。

(三)本培訓班課程每場次為期二天，期間食、宿與保險由主辦單位支付，學員住宿安排二人一室(一人一床)之房型；學員需自行安排交通及相關費用，並請自備環保餐具及水瓶。

(四)聯絡資訊：何課長 02-29481159#16；林先生 02-29481159#19，Email：zach@poultry.org.tw。