

國立嘉義大學辦理 113 年度高級中等以下學校教師在職進修專長增能學分班 招生簡章

壹、依據：

教育部 113 年 5 月 20 日臺教師(三)字第 1132601417D 號函及教育部補助高級中等以下學校及幼兒園教師在職進修作業要點辦理。

貳、辦理單位：

- 一、指導單位：教育部。
- 二、承辦單位：國立嘉義大學產學營運及推廣處產學創育推廣中心。
- 三、協辦單位：國立嘉義大學食品科學系、農藝學系、園藝學系、植物醫學系。

參、開設班別：

- 一、食農教育 1 班。

肆、學分數：2 學分。

伍、開班特色：

為落實執行教育部十二年國民基本教育等方案與推動師資培育，辦理教師專業成長增能課程，並規劃辦理增能課程及活動等為落實中小學課程革新，提高教師專業素養，增進教育品質厚植國家競爭力。本校師資培育一向秉持教育部推動教師專長進修理念規劃進修課程增進輔導區之教師教學能力，並以重大政策或重要議題辦理之研習課程，教師專業發展評鑑相關教師進修活動或增能學分班等。本次規劃以生命教育、食農教育、藥物教育等為主題。教師在職進修學分班規劃特色包括：

- (一)充分結合地方國民中小學教學理論與實務人才：本班之授課講師多為嘉義大學各學院相關系所之學科專家，以及地方教學有優異表現之實務教師，對於地方學子之學習狀況及學習需求有第一手的瞭解，較能規劃符應教師教學所需之能力。
- (二)有系統結合地方教育輔導業務，培訓專長教師，並規劃後續系列延續之進修活動：本計畫所規劃之課程授課時間為暑假期間。
- (三)課程主題依教育部針對教師進修需求調查結果規劃，較能符合教學之需求，並能有效解決教師教學困境並增長教師專長領域之能。
- (四)採取專業繼續教育模式進行規劃，論轉移與追蹤輔導。
- (五)另於「食農教育」課程方面，因應教育部行培育現職教師，因應行政院農業委員會通過之食農教育法，為推動全民食農教育，強化飲食、環境與農業之連結，以增進國民健康，傳承與發揚飲食及農業文化，促進農漁村、農業及環境之永續發展，健全國家食農教育體系及人才培育，發展願景，本校據以安排跨領域人才培育之教育目標，研訂出有效實踐教育理想的目標規劃，並據以發展出課程規劃策略與實施原則。

陸、招生對象：

- 一、高級中等以下學校及幼兒園合格在職專任教師。
- 二、具高級中等以下學校及幼兒園合格教師證書，且聘期為三個月以上之在職代理、代課或兼任教師。
- 三、於高級中等以下學校及幼兒園任教，且聘期為三個月以上，並符合就業服務法規定資格之該科外籍之在職教師。

柒、招生人數：每班招 40 人(報名未達 25 人不開班)。

捌、報名日期及方式：

- 一、報名日期：即日起至額滿止。

二、報名方式：採網路報名，請至「全國教師在職進修資訊網」
<https://www3.inservice.edu.tw/index2-3.aspx> 報名。

※請於報名後，儘速將報名表、合格教師證書影本、在職證明書或聘書影本郵寄至國立嘉義大學產學營運及推廣處產學創育推廣中心。

玖、開班起訖日期：113年6月至113年12月。

拾、上課地點：國立嘉義大學林森校區(嘉義市林森東路151號)，實際上課教室另行通知。

拾壹、上課時間：暑期7-8月週一~週五(08:00-17:00)

拾貳、課程內容：

一、每一門課程2學分，36小時。

二、每次上課為4或8小時。

三、課程內容係針對教師對相關知識能力之增進加以設計，卓重於課程之理論與實務課程並行。

四、課程內容大綱：

主題	教學內容	時數	講師
食農教育概論	食農教育範圍及核心精神 建立食農教育專業及素養	4	侯金日
農業生產與環境保護	農漁牧生產與環境 碳足跡、低碳飲食 在地特色農漁畜產品	4	林明瑩
安全農業生產與驗證制度	農業生產與品質管理 農產品供應鏈 產銷履歷驗證 有機驗證	4	江一蘆
從產地到餐桌	食材來源、食物、食品 食品添加物 種植、加工、分裝、流通	2	馮淑慧
我的餐盤與營養資訊	彩虹蔬果與膳食纖維 食品營養素及健康食物 聰明攝取碳水化合物與油脂 每日飲食建議量計算	2	馮淑慧
農產品保鮮技術與加工生產	食品品質 食品品質劣變原因 微生物、酵素、化學反應引起的腐敗 食品製程的保存原理 新的加工技術	4	黃健政
在地特色食品加工及料理製作實務	鳳梨酥製作實務(嘉義民雄鳳梨) 油燜轆篙筍製作實務(阿里山轆篙筍) 鹽烤吳郭魚製作實務(台灣鯛) 虱目魚丸製作實務(臺南虱目魚)	8	馮淑慧 黃健政
農產品生產與加工參訪見學	瓜瓜園企業股份有限公司(地瓜來源、種類及相關產品) 鹽水區農會(意麵製作流程及實作體驗) 洽通實業股份有限公司(虱目魚養殖與初級加工) 展鮮農業生技股份有限公司(牛番茄種植生產與加工)	8	馮淑慧 黃健政

拾參、授課師資：

授課師資	主要學歷	現職	專長
黃健政	國立台灣海洋大學 食品科學系博士	國立嘉義大學 食品科學系暨研究所 副教授	食品加工(蔬果加工及水產加工)、水產品藥物殘留 ELISA 快速檢測、水產品安全衛生、HACCP、食品工廠規劃及驗證
馮淑慧	國立台灣大學 園產加工碩士	國立嘉義大學 食品科學系暨研究所 兼任講師	食品加工、食品微生物
侯金日	國立台灣大學 農學博士	國立嘉義大學 農藝學系暨研究所 副教授	農業生態學、休閒農業學、農糧與有機作物概論、農業概論、休閒農場經營與管理
江一蘆	國立臺灣大學 園藝暨景觀學系博士	國立嘉義大學 園藝學系暨研究所 副教授	常綠果樹、植物生長及發育、亞熱帶作物生理學、果園管理、園藝場實習
林明瑩	國立中興大學 昆蟲學博士	國立嘉義大學 植物醫學系暨研究所 副教授	農作物害蟲生物學之研究、害蟲基礎生態學、害蟲管理、生態學、生物防治、生物學、抗藥性機制之探討

拾肆、課程上課日期及時間表：

序號	課程名稱	學分	時數	上課日期(時間 08:00-17:00)	授課師資
1	食農教育	2	36	08/05~08/08 (08:00-17:00) 08/09 (08:00-12:00)	黃健政 馮淑慧 侯金日 江一蘆 林明瑩

拾伍、經費：由教育部經費支應。

拾陸、本計畫由教育部核定後實施，修正時亦同。

**國立嘉義大學辦理 113 年度高級中等以下學校教師在職進修專長增能學分班
報名表**

日期： 年 月 日

報名班別	<input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 食農教育 <input type="checkbox"/> 藥物教育		
姓名			
身分證字號		生日	/ /
e-mail 信箱			
通訊地址	□□□-□□		
電話	服務單位：	住家：	手機：
最高學歷	大學		系(所)
服務學校名稱			
檢附文件	<input type="checkbox"/> 1. 報名表正本 <input type="checkbox"/> 2. 合格教師證書影本 <input type="checkbox"/> 3. 在職證明書或聘書影本 ※第1項至第3項請以 A4格式紙張影印，並請依序裝訂，以掛號郵寄至國立嘉義大學產學營運及推廣處產學創育推廣中心(嘉義市林森東路151號)。		