

桃園市政府教育局 函

地址：33001桃園市桃園區縣府路1號14、15樓

承辦人：營養師 康淑惠

電話：03-3322101#7451

電子信箱：spo007@ms.tyc.edu.tw

受文者：桃園市立武漢國民中學

發文日期：中華民國114年2月14日

發文字號：桃教體字第1140012713號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：函轉國立臺灣海洋大學開設「高齡食品」磨課師線上課程，提供「全國教師在職進修資訊網」研習時數8小時，為加強學習效果，上完課程且達課程通過標準者，有機會獲該課程設計的矽膠餐墊，請轉知所踴躍報名學習，請查照。

說明：

- 一、依據國立臺灣海洋大學114年2月13日海教中字第1140002877號函辦理。
- 二、該課程針對高齡族群的生理及營養需求設計，並介紹國內外飲食質地分級標準，學習食品加工技術及市場現況，透過實務性強的高齡食品DIY單元，學員將能規劃並製作符合高齡者健康需求的餐食。
- 三、課程資訊：
 - (一)授課教師：國立臺灣海洋大學食品科學系張君如教師。
 - (二)課程內容：課程涵蓋高齡生理及營養問題、飲食質地分級標準、食品加工技術應用、高齡食品市場現況、高齡

學務處

114/02/14 13:11



1140001058

無附件



食品設計及高齡食品DIY等。

(三)開課期間：114年2月19日至4月14日。

(四)課程全程免費，不限修課對象。

(五)課程網址：<https://pse.is/GFood25>

(六)上課方式：進入「教育部磨課師平臺(edu磨課師+)」選課，登入方式請選擇「使用教育雲帳號或縣市帳號」項目。

四、「全國教師在職進修資訊網」：達課程通過標準者(60分)，「教育部磨課師平臺(edu磨課師+)」將自動勾稽「全國教師在職進修資訊網」核發研習時數。

五、為加強學習效果，上完課程且達課程通過標準者，填寫寄送表單前100名，可獲得特別為該課程設計的矽膠餐墊1份，數量有限，送完為止！(表單網址：<https://www.surveycake.com/s/gAw7d>)

六、本案聯繫窗口如下：

(一)教務處教學中心謝和娟小姐：電話02-24622192分機1094、電子信箱herjuan@mail.ntou.edu.tw。

(二)教務處教學中心陳宏逸先生：電話02-24622192分機1099、電子信箱ed1231@mail.ntou.edu.tw

正本：本市各市立國中小

副本：電
交
2025/02/14
文
章

本案依分層負責規定授權股長決行