**連江縣110年辦理「日曬鹽製程及用鹽文化」線上研習實施計畫**

**壹、依據**：教育部補助本縣110學年度防災教育計畫。

**貳、目標**

馬祖列島四周環海，常有用鹽保存食材之習慣，鹽是生活中不可或缺的一部分，為瞭解鹽的製程及臺灣西南部用鹽之飲食文化，進而培養自行準備物資能力以及建立在地食材的使用觀念，本次邀請嘉義布袋「洲南鹽場」以鹽為中心來分享鹽的製程、鹽業歷史及「鹽的飲食文化」。

**叄、參加對象及報名方式：**

(一)參加對象：

1.連江縣國民中小學環境教育、防災教育、海洋教育承辦教師。

2.全國對本議題有興趣之教師

(二)報名方式：

1.請於110年11月3日前，至全國教師在職進修網報名（課程代號：3245160）。

2.如有報名問題，請洽連江政府教育處羅先生（上午電話：0836-22067#6251；下午電話：0836-22135#21）。

**肆、課程內容**

(一)課程日期及時間

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 時間 | 主題 | 講座 |
| 11月5日（星期五） | 14:00-15:00 | 鹽的製程與鹽業風華 | 洲南鹽場團隊 |
| 15:00-16:00 | 用鹽生活－鹽類的應用與飲食文化 |

（二）線上會議室：請於研習前15分鐘加入會議室（會議室網址：

<https://meet.google.com/wju-pwjw-gmf> )，如有異動，發送電子郵件通知。

（三）課前準備：請先瀏覽過「洲南鹽場」官方網站「影音看洲南」（[https://taiwansalt.com/%e5%bd%b1%e9%9f%b3%e7%9c%8b%e6%b4%b2%e5%8d%97/](https://taiwansalt.com/%E5%BD%B1%E9%9F%B3%E7%9C%8B%E6%B4%B2%E5%8D%97/) ）及相關影片，或參考洲南鹽場Facebook，俾利問題意識之建立。

**伍、其他**：本案如有臨時異動，另案通知。