

財團
法人 台灣養殖漁業發展基金會 函

地址：100 台北市中正區延平南路 189 號 3 樓之 5

電話：(02)3393-8008#23 傳真：(02)3393-8018

承辦人：林晏伶

330

桃園市桃園區縣府路1號14、15樓

受文者：桃園市政府教育局

發文日期：中華民國 113 年 5 月 22 日

發文字號：(113) 漁發會字第 1136353 號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文

主旨：本會辦理「2024 蠡旅奇緣-蠡境傳說」食魚文化教師及營養師研習工作坊活動，檢送活動計畫 1 份，請協助轉知轄下國民中、小學教職員、營養師、有關單位及公務人員踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、本活動預定辦理二場次，分別於 8/9(五)高雄場、8/13(二)臺北場，限於活動相關安排，報名額滿為止。
- 二、研習課程資訊與報名方式，請詳閱附件活動計畫，如有任何疑問，請逕洽承辦單位：卡萊多創意有限公司 羅小姐 kstr.pro@gmail.com / 02-2990-4069 / 0952-996-878。

正本：農業部漁業署、中華民國全國漁會、社團法人中華民國養殖漁業發展協會、台中魚市場股份有限公司、臺北市政府教育局、新北市政府教育局、基隆市政府教育處、桃園市政府教育局、新竹市政府教育處、新竹縣政府教育處、苗栗縣政府教育處、臺中市政府教育局、南投縣政府教育處、彰化縣政府教育處、雲林縣政府教育處、嘉義市政府教育處、嘉義縣政府教育處、台南市政府教育局、高雄市政府教育局、屏東縣政府教育處、台東縣政府教育處、花蓮縣政府教育處、宜蘭縣政府教育處、澎湖縣政府教育處、金門縣政府教育處、連江縣政府教育處、中華民國營養師全國聯合會、臺北市營養師公會、臺中市營養師公會、屏東縣營養師公會、中華民國營養師公會全國聯合會、中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會

副本：卡萊多創意有限公司、本會秘書組

董事長 陳建佑

體育保健科 113/05/23 11:00



121130048912

有附件



2024「蠡旅奇緣-蠡境傳說」

食魚文化推廣研習工作坊活動

一、辦理單位

補助單位 | 農業部漁業署

執行單位 | 財團法人台灣養殖漁業發展基金會

二、研習目的

今年暑假就跟著「蠡境傳說」開啟你對於食魚教育的繽紛想像！

跨域主題結合食魚體驗，顛覆研習課程刻板印象，打造全新教學模式，除了廣邀學者專家之外，特別納入漁業署食魚教案徵選得獎教案，強化食魚文化教案的應用與推廣，透過多元主題規劃，整合食魚教育資源，減輕老師們備課的負擔，達成食魚文化推廣目標。

三、研習內容規劃

1. 行家開講：知魚懂魚 x 食魚文化

邀請蓋玉軒博士及黃之暘教授，以食魚文化為主題。從食魚知識的脈落、教育應用、海洋永續的正確觀念，到教學推廣的技巧，從海洋到餐桌，強化第一線教育人員對食魚教育推廣的全面技能。

2. 食魚教育：魚你相育 x 教學操作

課程講師包含國小海洋教育推手獎的葉淑卿老師，以及教育部師鐸獎的張崑崙老師，以基金會教材設計教學教案；加上基金會 111 年食魚教案徵選得獎之教案的教師團隊，從觀念建立、海洋保育、健康營養到互動操作，從第一線教育工作者的經驗中，進行課程教案的分享與交流。

四、研習對象

1. 本課程全程免費。「教案研習工作坊」歡迎全臺高國中小教師、營養師、教職員、全臺公務人員、食魚推廣教育相關之工作人員踴躍報名，高國中小教師及工作人員將提供研習時數。
2. 研習名額 ▶ 每場次 70 名

五、研習場次

今年二場教案工作坊，包含高雄基礎課程，以及臺北進階課程，課程皆以實體為主，即日起開放「ACCUPASS 活動通」網路報名，額滿為止。

(一) 高雄·教案研習工作坊 (研習時數 6 小時)

113 年 8 月 9 日(五) 08:50-16:00

(08:20 開始報到)

高雄軟體園區會議中心 (海景旗艦會議廳)

806 高雄市前鎮區復興四路 12 號

<https://www.accupass.com/go/2024fish01>



(二) 臺北·教案研習工作坊 (研習時數 6 小時)

113 年 8 月 13 日(二) 08:50-16:00

(08:20 開始報到)

達文西會議空間 (Rome 羅馬廳)

104 臺北市南京東路二段 6 號 6 樓

<https://www.accupass.com/go/2024fish02>



六、其他事項

1. 參加實體活動者，活動當日請出示「ACCUPASS 活動通」報名成功 QR code 提供驗證，並進行簽到。
2. 單日全程參與研習者，會後可領取研習證書，高國中小教師及公務人員均可核發研習時數。
3. 高國中小教師核發研習時數，配合 e 化作業，需有「全國教師在職進修資訊網」帳號方可登錄研習時數，請務必在報名時填妥相關資訊。
4. 本研習全程免費且名額有限，為尊重講師與珍惜教學資源，每人報名以一場為限，若當日不克出席者，請務必於活動前五日主動以 e-mail 或電話告知承辦單位，以免影響未來參與課程之權益。
5. 若報名人數超過限額，將以教師、營養師參與之比例進行調整，錄取與否將會以 e-mail 通知。
6. 本研習於各場次活動前三日，e-mail 行前通知，請務必詳閱並遵守相關規範。
7. 主辦單位保有隨時修改及終止本活動之權利，如有任何變更內容或詳細注意事項將以 e-mail 主動通知。

8. 承辦單位：卡萊多創意有限公司 羅小姐
 ksac.events@gmail.com / 0952-996-878
 卡萊多創意 官方客服 Line 帳號：搜尋@ksac



七、研習課程

- 高雄·教案研習工作坊：113年8月9日(五) 08:50-16:00

| 時間 | 活動內容 | 活動說明 |
|-------------|--------|--|
| 08:20-08:50 | | 教師、營養師簽到 |
| 08:50-09:00 | | 長官致詞 |
| 09:00-10:30 | 【食魚文化】 | 知魚懂魚 國立臺灣海洋大學水產養殖學系 黃之暘 副教授 由專家學者帶路，從「知魚懂魚」角度，講解食魚文化教育與應用。 |
| 10:30-12:00 | 【食魚教案】 | 魚你相育·教案分享 國立臺南大學附設實驗國民小學 張景傑、陳怡均 教師 111年教案徵選得獎教案：永續童心虱目魚 |
| 12:00-13:00 | | 中午用餐/休息時間 |
| 13:00-15:50 | 【食魚教案】 | 魚你相育·教案分享 基隆市仁愛國小 葉淑卿 教師 邀請第一線具食魚教育推廣之老師，分享【尋刺達人—挑魚刺模型教具】課程教案及相關教學經驗。 |
| 15:50-16:00 | | 活動 Q&A、大合照 |
| 16:00-16:30 | | 散場 |

● 臺北·教案研習工作坊：113年8月13日(二) 08:50-16:00

| 時間 | 活動內容 | 活動說明 |
|-------------|--------|---|
| 08:20-08:50 | | 教師、營養師簽到 |
| 08:50-09:00 | | 長官致詞 |
| 09:00-10:30 | 【食魚文化】 | 鱻魚秘密 國立台灣大學動物學研究所 蓋玉軒 博士 由專家學者帶路 講解海鮮秘密 |
| 10:30-12:00 | 【食魚教案】 | 魚你相育·教案分享 新北市新店區安坑國民小學 宋靜怡、張虹、陳雯君 教師 111年教案徵選得獎教案：「魚」你共舞 |
| 12:30-13:30 | | 中午用餐/休息時間 |
| 13:30-15:50 | 【食魚教案】 | 魚你相育·教案分享 臺中市大明國小教師、翰林社會教材作者 張崑崙 教師 請第一線具食魚教育推廣之老師，分享教材【探索台灣水產—互動式海報】教學經驗。 |
| 15:50-16:00 | | 活動 Q&A、大合照 |
| 16:00-16:30 | | 散場 |

八、講師簡介

講師群介紹



國立臺灣海洋大學生命科學院水產養殖學系
黃之暘 副教授

常獲邀任食魚教育相關講座之主講貴賓，常以食魚文化為主題，分享食魚教育的重要性。從知魚識魚到賞魚，教導大眾建立正確的食魚態度，吃在地、食當令，一起愛護海洋資源愛護環境！專長包含水生無脊椎、觀賞水族、水產養殖等。



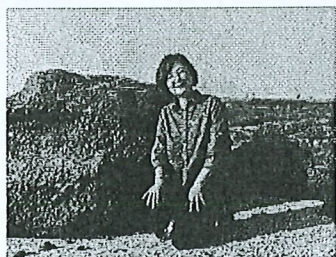
國立台灣大學動物學研究所
蓋玉軒 博士

專長為石斑魚養殖、水產養殖研究與產業輔導。年輕時曾投身養殖業，生產龍膽石斑成魚、龍虎斑吋苗以及白蝦、九孔，工作之餘從事海鮮知識及海鮮飲食文化教育推廣工作，現職為水產科技研究所研究員。



臺中市大明國小、翰林社會教材作者
張崑崙 教師

榮獲教育部師鐸獎，榮獲親子天下百大翻轉創意教師。現任台中縣大明國小教師、台中縣/市國教輔導團社會學習領域專任輔導員。教育創新特色：社會課程以密室逃脫活化傳統的導覽行程，並將科技融入課程裡頭，設計創意教案。



基隆市仁愛國小
葉淑卿 教師

多年來深耕海洋教育，大力推動海洋議題與開發相關課程、教材，更率領基隆市在全國海洋教育成果觀摩特優縣市，以及「教育部海洋教育推手獎」個人與縣市獎等殊榮。

111 年食魚教案徵選得獎教案簡介

| | |
|---|---|
| <p>新北市新店區安坑國民小學 宋怡靜、張虹、陳雯君教師</p> <p>教案名稱：「魚」你共舞 結合之國產水產品：臺灣 鯛、鯖魚、白帶魚、鬼頭 刀、虱目魚</p> | <p>本課程希望能讓孩子習得以下重點：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 認識生活中餐桌上常見的魚類，並能辨識是否為建議食用魚類。2. 能藉由文本、網路資訊，討論不同魚種的特性、營養價值、分布地區、如何得到這些漁獲（捕撈、養殖）等，並能分辨是否對環境產生不良影響。3. 經由影片和新聞，了解目前海洋及漁業的困境，藉由討論得出良善永續的捕撈及食用方式。4. 最後藉由孩子自行設計的午餐食譜，以及上課前後孩子所選擇的食物種類與烹飪方式比較，觀察評量孩子的上課成效以及上課所得。 |
| <p>國立臺南大學附設實驗國民小學 張景傑、陳怡均教師</p> <p>教案名稱：永續童心虱目魚 結合之國產水產品：虱目魚</p> | <p>臺南虱目魚的產量及產值均為全國之冠，虱目魚可說是臺南的家魚。</p> <p>本校位於臺南中西區，周邊美食林立，虱目魚鹹粥、虱目魚丸湯、浮水虱目魚羹尤為著名，因此本校食魚教育以「虱目魚」為題材，不僅切合學生的日常生活，亦符合慢食與百哩飲食的理念。</p> <p>本課程以「虱目魚」為主題，結合「農業生產與環境」、「飲食健康與消費」及「飲食生活與文化」三大食農教育面向。〈臺南國姓魚〉引導學生瞭解虱目魚名稱由來，以及如何選購虱目魚，並導入產銷履歷及生態養殖的概念；〈府城小吃多〉由學生調查學校周邊水產小吃，並認識虱目魚今昔加工的演變；〈古都丸樂趣〉認識全國代表性魚丸，並親手製作虱目魚丸。此外，舉行戶外教育參訪魚塢及漁市，介紹《臺灣海鮮選擇指南》，體驗虱目魚去刺及魚丸加工，將綠色消費及永續環境深植學童心中，鼓勵學生將所學與家人分享，提升家長對食魚教育的重視。</p> |