

2022「蠱旅奇緣-饗魚·食祭」食魚文化研習活動計畫

一、辦理單位

補助單位 | 行政院農業委員會漁業署

執行單位 | 財團法人台灣養殖漁業發展基金會

協辦單位 | 行政院農業委員會水產試驗所、臺北市政府教育局、臺中市政府教育局、屏東縣政府教育處、宜蘭縣政府教育處、東港區漁會、蘇澳區漁會

二、研習目的

今年暑假，來一場美好的食魚祭典！

因應食農教育法上路，強化食魚文化教案的應用與推廣，透過多元主題規劃，從教學角度到消費者的觀點，整合食魚教育資源，達成食魚文化推廣目標。並將今年度產出之教學教案融入研習課程中，減輕老師們備課的負擔，逐年培養食魚教育種子教師社群，讓食魚文化教育，從學校、家庭到社會，持續向下扎根、向外擴散，到每個人日常生活裡、每日的餐桌上。

三、研習主題

1. 食魚文化祭：知魚懂魚 x 食魚文化

邀請專家學者，以食魚文化為主題，分析、分享相關的漁業知識，培養國小教職員、營養師正確食魚觀念，了解永續海洋重要性，強化教師對於國小學童食魚教育的背景知識。

2. 寓教有魚樂：饗魚玩遊 x 食魚教育

邀請到第一線推廣食魚教育、開發食魚教材的老師及相關團體，與大家分享食魚教育教學經驗與課程教案，現場直接帶領老師一起玩遊食魚教案，加強教師對於國小學童食魚教育的能力與動機。

3. 關魚營養學：健康把關 x 水產安全、魚蠱解鎖 x 營養公開

邀請到食科專家與專業營養師與我們分享，你所不知道的水產品食品安全。在水產品的選購上要注意那些事項？如何用小實驗就可以檢驗？專家教您如何安心吃水產。以及解開魚蠱小秘密，吃魚營養價值大公開。

五、研習對象

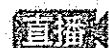
1. 本課程全程免費。歡迎全臺國中小教師、營養師、教職員、公務人員踴躍報名，國中小教師及公務人員將提供研習時數。
2. 研習實體名額，限定全臺國中小教師、營養師、教職員▶每場次：70名；
限定全臺公務人員▶每場次：10名。
3. 研習線上名額（中部及北部場），上述身份皆可報名，每場次：70名。

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. 參與中部及北部線上課程之學員，當日以【線上平台 Webex】方式進行，線上名額 70 名/場，請事先下載平台軟體，課程連結網址會於活動前三日會以 e-mail 寄發。課程當日請務必在網路良好的地方進行。完成簽到簽退者，可於研習營結束後收到「研習證書」，請於報名表內詳細填寫通訊地址，以利寄發。
3. 單日全程參與研習者，會後可領取研習證書，國中小教師及公務人員均可核發研習時數，線上參與者須在課程當日均完成簽到簽退才可提供核發，請務必保持在線上的狀態。
4. 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。
5. 如有「實體參訪行程」的場次，請務必穿著輕便且方便移動之服裝，且自備防曬用品；因造訪的漁港地面較為溼滑，請勿穿著平底鞋、高跟鞋等服裝，以免滑倒。
6. 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，請務必於活動前三日主動以 e-mail 或電話告知承辦單位。
7. 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。
8. 本研習於各場次活動前三日，e-mail 行前通知及「電子版研習手冊」，請務必詳閱並遵守相關規範。

七、研習課程

- 中部·臺中場：111年8月1日(週一) 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	【食魚文化祭】 知魚懂魚 食魚文化	專題帶路 臺北市立大學地球環境暨生物資源學系 廖運志助理教授 由專家學者帶路，講解食魚文化教育與應用， 分享【餐桌食尚】教育海報相關知識。
10:30-12:00	【關魚營養學】 健康把關 水產安全	食科專家 臺灣海洋大學食品科學系 陳泰源 副教授 以【產銷歷程】教育海報為例，由食科專家解 析，如何安心選購水產品。
12:00-13:00		中午用餐/休息時間
13:00-15:40	【育教有魚樂】 饕魚玩遊 食魚教育	教案分享 臺中市大明國小教師、翰林社會教材作者 張崴崙 教師 邀請第一線具食魚教育推廣之老師， 分享桌遊【食魚探險隊】教案及教學經驗。
15:40-16:00		活動 Q&A、大合照
16:00-16:30		散場

● 東部·蘇澳場：110年8月15日(週一) 08:50-16:00

時間	活動內容	活動說明
08:00-08:20		教師、營養師「臺鐵蘇澳站」前搭乘接駁車
08:20-08:50		教師、營養師簽到
08:50-09:00		長官致詞
09:00-10:30	【食魚文化祭】 知魚懂魚 食魚文化	專題帶路 臺北市立大學地球環境暨生物資源學系 廖運志助理教授 由專家學者帶路，講解食魚文化教育與應用， 分享【餐桌蠶食尚】教育海報相關知識。
10:30-12:00	【開魚營養學】 魚蠶解鎖 營養公開	營養師 國立中山大學營養學系、芒果社企創辦人 林雅恩 營養師 以【解開魚蠶秘密】教育海報為例，由專業營養師帶您解鎖鮮魚、營養價值大公開
12:00-13:00		中午用餐/休息時間
13:00-15:00	【育教有魚樂】 饗魚玩遊 食魚教育	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【互動海報】課程教案及教學經驗。
15:00-16:00	【走讀蘇澳】	蘇澳區漁會 張議顯 老師 走訪蘇澳漁港，當地漁業產品特色導覽。
16:00-16:10		大合照
16:00-16:30		散場

【注意事項】

1. 因本場次包含「實體參訪行程」，請務必穿著輕便且方便移動之服裝，且自備防曬用品；因造訪的漁港地面較為溼滑，請勿穿著平底鞋、高跟鞋等服裝，以免滑倒。
2. 如需於臺鐵蘇澳站搭乘接駁車前往，請務必於早上 8:20 前抵達，接駁車將準時發車，逾時不候。

八、講師簡介

講師群介紹	
	<p>國立臺灣海洋大學生命科學院 水產養殖學系 黃之陽副教授 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。</p>
	<p>臺北市立大學地球環境暨生物資源學系 (含環境教育與資源碩士班) 廖運志 助理教授 曾於美國加州科學院、英國自然史、日本高知大學等博物館，及菲律賓 WorldFish Center 之參訪學者。曾參與中研院編印之台灣海鮮選擇指南摺頁及墾管處印製之恆春海鮮選擇指南，長期關注台灣漁業發展，研究專長：海洋生物多樣性、外來入侵生物、海洋生物多樣性調查與監測、海洋生物復育。</p>
	<p>國立中山大學營養學系、芒果社企創辦人 林雅恩 營養師 具有超過 15 年的臨床營養及社區營養經驗，紐約哥倫比亞大學營養醫學及行為教育雙碩士，並擁有美國與台灣營養師執照、美國營養學會體重控制管理師認證、美國 ASPEN 重症營養治療專科 CNSC 認證。在美國紐約執業近 10 年後移居台灣，希望能將新式的營養文化介紹給台灣各階層族群。</p>
	<p>國立臺灣海洋大學食品科學系 陳泰源 副教授 常獲邀擔任學校午餐創新推動計畫分享講師，常以水產安全為主題，分享要如何挑選才能避開把「毒」吃下肚，易受微生物污染的水產品，在選購上要注意那些事項。以科學角度教民眾如何聰明吃水產。</p>
	<p>臺中市大明國小教師、翰林社會教材作者 張歲崙 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。</p>