

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#25 傳真：(02)3393-8018

承辦人：楊子萱

500

彰化縣彰化市中山路二段 416 號

受文者：彰化縣政府教育處

發文日期：中華民國 109 年 6 月 15 日

發文字號：(109) 漁發會字第 1096350 號

速 別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附 件：如文

主 旨：有關本會辦理「2020 蠡履奇緣-魚味尋記」食魚文化教師及營養師研習活動，檢送活動簡章 1 份，請協助轉知轄下國民中、小學教職員及營養師踴躍報名參加，請查照。

說 明：

一、本活動預定辦理 3 場次，分別於 8/12(三)台中場、8/24(一)台北場、9/13(日)屏東場辦理，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，如有其他未盡事宜，請逕洽承辦單位：

卡萊多創意有限公司 楊小姐 ksac.lala@gmail.com / 02-2222-2602 / 0985-589-420。

正 本：台北市政府教育局體衛科、新北市政府教育局、基隆市政府教育處、宜蘭縣教育處體育保健科、桃園市政府教育局、新竹市政府教育處體育保健科、新竹縣政府教育處、苗栗縣政府教育處、台中市政府教育局體育保健科、南投縣政府教育處、彰化縣政府教育處、雲林縣政府教育處體育保健科、嘉義市政府教育處體育保健科、嘉義縣政府教育處體育保健科、台南市政府教育局學輔校安科、高雄市政府教育局體育及衛生保健科、屏東縣政府教育處學前教育科、台東縣政府教育處、花蓮縣政府教育處體育保健科、澎湖縣政府教育處、金門縣政府教育處體育保健科、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

副 本：行政院農業委員會漁業署、卡萊多創意有限公司、本會秘書組

董事長 **林國平**

2020「蠡旅奇緣-魚味尋記」食魚文化研習活動計畫

一、辦理單位

指導單位 | 行政院農業委員會漁業署

主辦單位 | 財團法人臺灣養殖漁業發展基金會

協辦單位 | 臺北市政府教育局 (台中及屏東教育局處內部還在確認中)

二、研習目的

政府為推廣食魚文化，希冀向下紮根，由國小以及學校教師為推廣目標，推動食魚文化，讓孩童了解吃魚的好處，以及多認識國產魚。也希冀透過教師研習活動，提供教師食魚文化教材，傳授漁業相關知識。

三、研習主題

1. 食魚文化 x 永續海洋

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。

2. 關魚營養 x 蠡魚料理

現場搭配名廚料理，國產水產品的美味，從營養學、飲食角度說明食魚的好處及料理技巧。

3. 海洋文化 x 食漁教育

邀請到 15 年來深耕海洋教育，大力推動海洋議題與開發相關課程、教材的第一教師分享食魚教育的教學經驗及亮點教案。

四、研習場次

(一) 臺中場

1. 日期：109年8月12日(週三) 09:00-15:30 (08:40 報到)
2. 地點：臺中世界貿易中心 301 會議室 (臺中市西屯區天保街 60 號)

(二) 臺北場

1. 日期：109年8月24日(週一) 09:00-15:30 (08:40 報到)
2. 地點：IEAT 國際會議中心演講廳 (臺北市中山區松江路 350 號)

(三) 屏東場

1. 日期：109年9月13日(週日) 08:30-16:00 (08:00 報到)

2. 地點：漁樂 8 養殖漁場 (屏東縣佳冬鄉六根村佳和路 156-1 號)
3. 報到方式：直接現場報到；或「枋寮火車站」集合報到，準時 08:20 發車前往樂漁 8。

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、教職員踴躍報名。
2. 每場次研習名額：70 名。

六、報名方式

即日起開放網路報名，各場次〈報名網址〉如下，名額有限，額滿為止。

【臺中場】<https://www.accupass.com/go/2020fish01>

【臺北場】<https://www.accupass.com/go/2020fish02>

【屏東場】<https://www.accupass.com/go/2020fish03>

七、研習課程

* 【臺北場】&【臺中場】室內研習課程

時間	長度	活動內容	活動說明
08:40-09:00	20'	研習講座報到	報到並領取相關資料
09:00-09:10	10'	長官致詞	臺灣養殖漁業發展基金會代表
09:10-10:40	90'	【食魚好日日】 食魚文化 x 永續海洋	專題帶路 食魚文化、永續海洋、在地生活 海洋大學水產養殖系副教授 <u>黃之暘</u>
10:40-10:50	10'	中場休息	
10:50-12:20	90'	【燃燒吧!蠶味!】 關魚營養 x 蠶味料理	營養解析 營養食魚、分眾飲食、健康人生 營養師暨魔膳負責人 <u>廖欣儀</u>
12:20-13:10	50'	【美味一桌蠶】 名廚料理課	名廚料理 與美味國產水產品對話 臺北場： <u>新東南海鮮餐廳師傅 朱建宇</u> 臺中場：邀請在地料理廚師(洽詢中)
13:10-14:00	50'	午餐休息	
14:00-15:10	70'	【蠶魚誌 X 教育魂】 海洋文化 X 食魚教育	教育推手 海魚教育、食魚推廣、創意教案 <u>基隆仁愛國小教師 葉淑卿</u>
15:10-15:30	20'	大合照、賦歸	大合照、問卷填寫、領取研習證書

* 【屏東場】實地參訪體驗 X 室內研習課程

時間	長度	活動內容	活動說明
08:00-08:30	30'	集合、報告	分為現場報到；及「枋寮火車站」集合報到，準時 8:20 發車前往樂漁 8
08:30-10:00	90'	養殖生態解說	從「8」到「∞」-佳冬養殖型男石斑魚達人 <u>陳啟宏</u>
10:00-11:30	90'	養殖漁塭體驗	1、石斑餵魚秀 2、飼料推車大比拚 3、來釣牛仔魚
11:30-11:50	20'	前往餐廳	
11:50-13:50	60'	在地美味一桌蠡品嚐在地漁產美味、牛仔石斑的美食饗宴	
13:50-14:50	60'	食魚文化 x 在地美味	專題分享 食魚文化與在地生活 <u>海洋大學水產養殖系副教授 黃之暘</u>
14:50-15:40	50'	職人本命 x 漁人鬥志	達人分享 <u>樂漁 8 團隊</u>
15:40-16:00	20'	大合照、賦歸	領取研習證書、大合照 / 可步行前往枋寮火車站搭車

八、其他事項

1. 全程參與研習者，會後可領取研習證書；教師可核發研習時數 6 小時。
2. 本研習全程免費且名額有限；為尊重講師與珍惜教學資源；若當日不克出席者，請務必於活動前三日主動以 mail 或電話告知承辦單位。
3. 本研習含茶水及午餐，為求環保請自備水杯及環保餐具。
4. 本研習於各場次活動前三日寄發行前通知，請務必詳閱並遵守相關規範。
5. 防疫期間，參與本研習請全程佩戴口罩；活動前如有不適、發燒或呼吸道症狀者，請在家休養或儘速就醫。
6. 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 mail 主動通知。
7. 承辦單位：卡萊多創意 楊小姐 ksac.lala@gmail.com / 02-2222-2602 / 0985-589-420。

