

2025「蠶旅奇緣-極道蠶師」

食魚文化教師及營養師研習活動(高雄場-深度學習工作坊)

一、研習內容規劃

1. 食魚文化：知魚懂魚 x 永續海洋

邀請黃之暘教授，以「食魚文化」為核心，從食魚知識脈絡、教學應用到海洋永續觀念，系統性解析食魚教育的推動策略。內容涵蓋從海洋到餐桌的全過程，結合實務教學技巧，全面強化第一線教育人員於食魚教育推廣上的知能與應用力。

2. 寓教魚樂：食魚教育 x 多元教材 x 教案設計

特別邀請國小海洋教育推手獎得主葉淑卿老師，結合本會今年新開發之食魚教育教材，從理念建構、海洋永續、健康營養到互動操作，帶領學員深入探討課程設計思維。透過資深教師的實務經驗分享，引導學員進行教材應用與教案交流，強化教學現場的實作與創意能力。

3. 職人帶路：食魚教育 x 魚你相育

高雄場將實地走訪全臺首座通過 HACCP 驗證的漁會加工廠與魚市場 - 梓官區漁會及蚵仔寮漁村，透過職人視角理解海洋到餐桌的產業鏈與文化內涵，並以所見所學為基礎，進行教案統整與發想，轉化為第一線可應用之食魚教育教學內容

二、研習課程流程與內容

- 高雄·深度學習工作坊：114年8月15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】	<p>知魚懂魚 x 永續海洋</p> <p>國立臺灣海洋大學水產養殖學系</p> <p>黃之暘 副教授</p> <p>由專家學者分享，強化第一線教育人員對食魚文化的教學知識與應用</p>
10:30-11:40	【職人帶路】	<p>食魚教育 x 魚你相育</p> <p>高雄市梓官區漁會</p> <p>全臺首座通過 HACCP 驗證漁會加工廠與魚市場，了解蚵仔寮漁村的過去與現在，將飲食文化和保存觀念融合，透過「產地到餐桌」實地考察，並了解魚產品加工製成的流程，引出全魚皆可食用料理的理念，以及如何選用將當地最初級、新鮮的魚產品，製作成餐桌上的兼具營養與海洋永續的菜餚。*魚丸製程學習</p>
11:40-12:40		中午用餐/休息時間
12:40-14:30	【職人帶路】	<p>食魚教育 x 魚你相育</p> <p>國立臺灣海洋大學水產養殖學系 - 黃之暘 副教授 & 高雄市梓官區漁會</p> <p>以實地考察魚市場拍賣漁獲現況、介紹拍賣魚種，以及漁會冷凍廠、製冰廠、碎冰廠等急凍流程，深度學習與紀錄臺灣漁業之魚產品從捕撈到加工的完整歷程。</p>
14:30-15:50	【寓教魚樂】	<p>食魚教育 x 教案設計</p> <p>基隆市仁愛國小、教育部海洋教育推手獎</p> <p>葉淑卿 教師</p> <p>以教師輔導團之經驗，帶領學員將今日考察紀錄的知識，收斂所學，以分組討論的方式，產出適合第一線食魚教育之教學設計。</p>
15:50-16:00		分享教案大綱及考察心得、大合照
16:00-16:30		散場

三、講師簡介

	<p>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</p> <p>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>基隆市仁愛國小 葉淑卿 教師</p> <p>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。</p>
	<p>高雄市梓官區漁會</p> <p>梓官區漁會所轄的蚵仔寮漁港，現撈漁獲量居高雄市之冠，更是全國首座通過 HACCP 認證的魚市場。漁會積極推動休閒漁業，結合在地美食與觀光資源，致力傳承並分享漁村的在地文化，將蚵仔寮漁港打造成一座令人戀戀不忘、充滿魅力的漁港。</p>