

● 全臺·線上工作坊：112年8月14日(週一) 08:50-16:10



時間	活動內容	活動簡明
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】	專題帶路 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】	111年教案徵選得獎課程教案分享 宜蘭縣蘇澳鎮育英國民小學 劉文正老師 得獎教案： 「鯖魚的故鄉」鯖魚與南方澳的「源」與「緣」
12:00-13:00		中午用餐/休息時間
13:00-14:00	【食魚教案】	111年教案徵選得獎課程教案分享 屏東縣立枋寮高級中學 張簡琦麗老師 得獎教案： 翻轉魚生～全身都是寶的臺灣鯛
14:00-16:00	【魚你相遇】	雲端增能 國立臺灣海洋大學教育研究所 嚴佳代副教授 從【臺灣鯛】的認識與觀察，來思考人與海洋的永續共存。
16:00-16:10		活動 Q&A、大合照
16:10-16:30		散場

● 高雄・教案工作坊：112年8月18日(週五) 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】	專題帶路 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】	111年教案徵選得獎課程教案分享 臺南市安南區土城國民小學 王美琇、陳淑英老師 得獎教案：虱目魚、什麼魚
12:00-13:00		中午用餐/休息時間
13:00-15:40	【魚你相遇】	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，分享署內教材 【餐桌蠶食尚】海報教案及教學經驗。
15:40-16:00		活動 Q&A、大合照
16:00-16:30		散場

八、講師簡介

講師群介紹	
	<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>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</p> <p>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>國立臺灣海洋大學教育研究所 嚴佳代 副教授</p> <p>擔任基隆市政府食魚教育體驗推廣活動計畫主持人，並多次舉辦創玩海洋教師研習，與基隆市 10 所國中小學進行海洋教育互動教材研發。曾擔任教育部師資培育中心地方教育輔導工作-iocan 創玩海洋輔導教師。</p>
	<p>輔仁大學食品營養系碩士 廖欣儀 營養師</p> <p>營養師資歷高達 20 年，曾任亞東醫院營養師、魔膳健康廚房負責人，擔任營養顧問、演講講師、報章媒體節目營養師及作家，幫助許多人控制疾病與減肥成功，以貼近生活的方式講解健康知識</p>
	<p>臺中市大明國小、翰林社會教材作者 張崑崙 教師</p> <p>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>



基隆市仁愛國小

葉淑卿 教師

五年來深耕海洋教育，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。



迴遊吧 FISHBAR

身為海島的子民，我們對大海的認識有多少？

回想和大海相聚的美好時刻，除了島嶼週邊遼闊大藍海景，也在日常餐桌上的海鮮料理，享用大海一年四季無私的給予之外，也一起瞭解生活與海洋的親密關係，從生活中實踐人與大海的永續未來！

活動分為三大主題「你我生活中的魚」、「你吃的是什麼魚?」、「你的魚是怎麼來的?」透過三個面向來檢視

日常的食魚情況，瞭解自己的食魚習慣，活動中將進行真實魚類觀察，和迴游明星來一場握手見面會，搭配參加活動贈送的「食魚學習護照」，延伸學習更多食魚及海洋相關的知識，從生活中實踐人與大海的永續未來！

迴遊吧 - 以食魚教育及海洋永續為核心，提供「迴遊鮮撈」、「迴遊平台」和「迴遊潮體驗」三個面向的服務。販售永續海鮮真空冷凍漁獲，分享海洋、魚類與漁業的相關知識，規劃與帶領七星潭漁業及食魚教育體驗遊程活動。藉此三個新式食用野生漁獲服務，連結消費者、漁業人員和學術單位的交流與反饋，讓海洋的資源利用及環境，達到相互平衡永續發展。

111 年食魚教案徵選得獎教案簡介

新北市新店區安坑國民小學
宋怡靜、張虹、陳雯君老師

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

本課程希望能讓孩子習得以下重點：

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>宜蘭縣蘇澳鎮育英國民小學 劉文正老師</p> <p>教案名稱：「鯖魚的故鄉」鯖魚與南方澳的「源」與「緣」</p> <p>結合之國產水產品：鯖魚</p>	<p>本教學設計以南方澳漁港的漁獲「鯖魚」為主題，設計單元教學活動、鯖魚知識測驗、海洋生態保育素養問卷與單元學習單，期許學生能夠從探索鯖魚的過程中，了解南方澳漁業的發展，希望提升學生海洋生態保育素養。教案內容分成「鯖魚自然觀」與「鯖魚人文觀」，「鯖魚自然觀」探討鯖魚的生活習性與生態環境，包含「最鯖魚外型」與「看鯖迴游史」；另外「鯖魚人文觀」以鯖魚和漁民的互動關係與海洋生態保育觀念為編製考量，包含「尚鯖肌肉魚」與「鯖魚源與緣」2 個子題單元，讓學生思考永續經營鯖魚漁業的做法，做好保育鯖魚生態的工作。</p>
<p>屏東縣立枋寮高級中學 張簡琦麗、陳筱芷、陳玉樹老師</p> <p>教案名稱：翻轉魚生~全身都是寶的臺灣鯛</p> <p>結合之國產水產品：臺灣鯛</p>	<p>吳郭魚，在老一輩長者的觀念裡就是臭水溝魚，是一種食用雞糞鴨糞的下雜魚種。其實吳郭魚的適應力強，魚刺又少，是一種優質的蛋白質來源。近年來，在許多養殖業者的努力下，培育出優質化的吳郭魚種，牠們有了閃亮的新名字——臺灣鯛，成為臺灣之光。課程旨帶領學生了解經常出現在餐桌上的魚種，如何從下雜魚種，翻轉成優質且世界聞名的臺灣鯛，認識牠們的養殖環境、魚體結構，並賦予料理廢棄物——魚鱗新生命，製作成藝術品或美味的膠原蛋白果凍。最後，引導學生思考在漁業養殖中，可以有哪些友善環境的養殖方法，並進行分組討論與發表。</p>
<p>臺南市安南區土城國民小學 王美琇、鄭雅萍、林慧清、陳淑英老師</p> <p>教案名稱：虱目魚，什麼魚</p> <p>結合之國產水產品：虱目魚</p>	<p>本教案的發想源自於學生說：「我不喜歡虱目魚，因為太多刺了！可是阿嬤常煮虱目魚？」因此，如何透過課程活動，運用同儕互動、實作體驗等策略，拉近學生與社區產業、飲食文化的距離，是課程的主要目標。本教案分成抽「虱」剝解尋刺跡、「虱」念阿嬤的滋味兩個單元，經由「虱」在很多刺、「虱」在不簡單、「虱」在都是寶、「虱」在好滋味四個活動來達成教學目標。課程實施期間，除了形成性評量外，還設計問卷與回饋單、親子共作、成果發表等作業，藉以了解學習成效，期能增進世代間互動，對在地產業及食魚文化多份了解與認同。</p>