

財團法人台灣養殖漁業發展基金會

2019「蠡旅奇緣－食魚當道」食魚文化研習活動簡章

- 一、活動目標：為使孩童了解吃魚的好處、認識臺灣國產魚，期透過辦理國小教師與營養師研習活動，藉由教學與提供教材，傳授相關漁業知識，使其後續能夠以輕鬆的教學方式，協助將食魚文化向下紮根，深根食魚教育為學童建立正確的食魚觀念。
- 二、活動日期：9/28(六) 09:30-15:45
- 三、活動地點：新北市－板橋農會第二大樓 第八研習廳
(新北市板橋區府中路 29-1 號 13 樓)
- 四、活動對象：國小教職員、營養師
- 五、活動費用：無
- 六、活動人數：70 名 (每位限參加一場次)

(備註：活動參與人數須達 70 名才會辦理活動，如未達標準，活動將延後擇期辦理，時間另行通知。)

七、研習課程規劃

時間	活動內容
0900-0930	活動報到
0930-0935	長官致詞
0935-1025	專家解說 (海洋大學水產養殖學系副教授 黃之暘) : 食魚文化的重要性、Q&A
1025-1115	專家解說 (宜蘭縣岳明國小教務主任 劉如旻) : 航向大海的食魚教育、Q&A
1115-1120	中場休息
1120-1250	海鮮總匯 (天和鮮物) : 認識國內養殖水產，料理美味體驗
1250-1400	午餐時間
1400-1530	職人分享(虱目魚主題館創辦人 盧靖穎) : 虱目魚的文化歷史與知識故事、Q&A
1530-1545	領取研習證書，活動大合照

備註：以上活動為初步規劃，實際依現場活動狀況調整。

八、課程內容說明

(一) 主題一：專家解說-食魚文化，知識大全

邀請專家學者以食魚文化為主題，分享相關的漁業知識，建立國小教職員、營養師正確食魚觀念，了解永續海洋重要性。同時提供相關教學手冊，加強老師們對食魚教育的認同及教學動機，使其後續能夠以輕鬆的教學方式，將相關知識傳遞給國小學童，協助將食魚文化向下紮根。

(二) 主題二：海鮮總匯-國產水產，美味體驗

邀請國內知名水產企業，與大家分享國內水產養殖漁業現況、如何分辨國產魚種，同時從飲食角度說明食魚的好處及處理海鮮料理的小撇步。除了學習相關知識，更可以現場品嚐食魚之美味。

(三) 主題三：職人分享-虱目魚文化歷史故事

邀請到虱目魚主題館創辦人（虱目魚女王）－盧靖穎分享虱目魚相關知識，包含虱目魚的文化與歷史，她不僅為食魚文化的傳遞者，同時也扮演虱目魚產業的活化創新者，將國產水產的重要性傳遞給各位老師與營養師們。

九、報名方式

1. 報名期限：每場次活動參與人數額滿為止。
2. 報名方式分為兩種，資訊如下：
 - 線上報名：請前往各場次報名網址或掃描 QRcode。
 - 傳真報名：填寫完成報名表，並傳真至 02-2351-2721 食魚文化研習活動小組收。(如下頁所示)
3. 線上報名方式，煩請前往以下報名網址：
 - 9/28 新北場 <https://www.accupass.com/go/2019fish0928>或是掃描下方 QRcode 前往各場次報名網頁。



若有活動相關問題，請洽詢：

食魚文化研習活動小組 陳小姐 02-23518831#620。

財團法人台灣養殖漁業發展基金會

2019「蠶旅奇緣－食魚當道」食魚文化研習活動

報名表

姓名		手機	
身分證字號		用餐選擇	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
Email			
職稱	<input type="checkbox"/> 國小教職員 <input type="checkbox"/> 營養師	服務學校/機構	
參加場次	<input type="checkbox"/> 9/28 (六) 新北場次		

備註：1. 身分證字號僅供研習時數登錄與保險使用。

傳真報名者請填寫以上報名表，並傳真至 02-2351-2721。

傳真後，煩請致電食魚文化研習活動小組 陳小姐 02-23518831#620，

確認報名，謝謝。