

2025「蠡旅奇緣-極道蠡師」

食魚文化教師及營養師研習活動(臺北場-進階教案工作坊)

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

特別邀請教育部師鐸獎得主張崴崙老師，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。

二、研習課程流程與內容

- 臺北・進階教案工作坊：114 年 7 月 11 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】	知魚懂魚 x 永續海洋 國立臺灣海洋大學水產養殖學系 黃之暘 副教授 由專家學者分享，強化第一線教育人員對食魚文化的教學知識與應用
10:30-12:00	【寓教魚樂】	食魚教育 x 多元教材 臺中市大明國小教師、翰林社會教材作者 張崴崙 教師 分享基金會今年研發之教材與數位教學工具
12:00-13:00	中午用餐/休息時間	
13:00-15:50	【寓教魚樂】	食魚教育 x 教案設計 臺中市大明國小教師、翰林社會教材作者 張崴崙 教師 教師以翻轉教育之經驗，帶領所有學員運用上午所學，以分組方式發展食魚教育之教案大綱，並與現場學員進行交流與分享。 *魚知識顧問：黃之暘教授
15:50-16:00	分享與回饋、大合照	
16:00-16:30	散場	

三、講師簡介

	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。
	臺中市大明國小、翰林社會教材作者 張崴崙 教師 榮獲教育部師鐸獎，榮獲親子天下百大翻轉創意教師。現任臺中縣大明國小教師、臺中縣/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。