新學校午餐創新推動計畫

「食魚・食識・食安」線上活動簡章

一、活動目的：

四面環海的臺灣擁有得天獨厚的海洋資源，長久以來漁業在經濟發展上佔有一席之地，各類海鮮更是與臺灣的飲食歷史與文化息息相關。身為海島國家的居民對於食魚知識了解多少?又該如何將這樣的知識傳承給下一代?期望透過一系列的課程推廣永續漁業、海洋生態、食魚文化等知識。

研習活動中除一系列食魚教育外，亦安排食安知識課程。藉以宣導國內常見食安事件預防方法，加強師生與家長食品衛生與安全知識，建立健康、安全的飲食概念。

健康飲食課程主要在於增進午餐相關業務人員廚藝技能，藉由此次活動，提供午餐相關人員廚房專業知識，提升學童午餐品質，促進學童健康。

二、主辦單位：教育部國民及學前教育署

承辦單位：國立成功大學人文社會科學中心

協辦單位：國立海洋科技博物館、遠東科技大學

三、辦理時間與參加對象：

(一)食魚教育活動

活動名稱	活動日期	參加對象	名額
聊育在魚-食魚教育如何開始	110年7月19日（星期一） 9時00分至16時50分	國中(小)學校教師、午餐秘書、營養師、廚工等午餐相關人員。	100員
魚你相育~海洋知識知多少?	110年7月24日（星期六） 10時00分至17時00分	國中、小學童及家長。	150員

(二)健康飲食課程

活動場次	活動日期	參加對象	名額
食在有意思part1~廚藝大進化	110年7月27日（星期二） 10時00分至17時00分	國中(小)學校教師、午餐秘書、營養師、廚工等午餐相關人員。	100員
食在有意思part2~廚藝大進化	110年7月28日（星期三） 10時00分至16時30分	國中(小)學校教師、午餐秘書、營養師、廚工等午餐相關人員。	100員

五、辦理地點：本次線上活動相關網址及資訊將於7月15日前寄送至成功報名者資料中所填寫信子信箱。

六、報名方式：即日起至**110 年 7 月 9 日（星期五）下午5時**前，填寫線上報名表，額滿截止。

7月19日場次

7月24日場次

7月27.28日場次

七、 聯絡窗口：

國立成功大學　甘秀吟小姐

電話：06-2757575轉56057或0922552615

電子信箱：yin715715@gmail.com

八、 課程規劃：

(一)7月19日「聊育在魚-食魚教育如何開始」課程表

時間	主題	講者
09：00-09：10	開幕致詞與新學校午餐創新計畫介紹	● 國立成功大學計畫團隊
09：10-10：30	食魚教育經驗分享	● 講者：宜蘭縣蘇澳鎮岳明國民小學 劉如旻 主任 ● 內容:岳明國小深耕海洋教育多年，兩年前推出全國首辦「食魚教育營養午餐」。除了教導學生如何吃魚、認識各類水產外，更將海洋永續的觀念導入課程中。在此次課程中分享如何突破魚刺的擔憂、經費的限制等行政面上的困難讓學童午餐有魚吃。劉如旻主任也將在課程中介紹由岳明國小研發從一~六年級一系列的海洋環境與食魚教育課程。
10：30-10：40	中場休息	
10：30-12：00	海洋「藻」知道	● 講者：國立海洋科技博物館 鄭淑菁 ● 內容：浩瀚的海洋是座豐富的寶藏庫，除了五花八門的魚類資源外，還有各式各樣的藻類等待被發掘。課程中除介紹臺灣附近海域常見藻類外還安排果凍花實作課程，讓學員動手體驗製作藻類食物的樂趣。
12：00~14：00	午餐時間	
14：00~14：50	校園食安事件分享	● 講師：國立高雄餐旅大學 石名貴 副教授 ● 內容：藉由近年校園內所發生的食安新聞，了解學校廚房內易發生的食安問題破口，學習如何避免食安事件的產生。
14：50~15：00	中場休息	
15：00~15：50	常見有毒海洋生物	● 講者：臺灣海洋大學食品科學系 陳泰源 副教授 ● 內容：海中的海鮮千萬種，但並非每種都能成為餐桌上的美味。要如何挑選才能避開把「毒」吃下肚，讓專家來告訴您。
15：50~16：00	中場休息	
16：00~16：50	水產安全報你知	● 講者：國立海洋科技博物館 蓋玉軒博士 ● 內容：本節課將於海洋科技博物館水產廳內進行，透過館內活潑生動的展示環境，幫助學員們對水產的選購及食用安全知識有更深的認識。

※全程參與者（不遲到、早退並確實上線），給予教師在職進修研習時數（或公務人員終生學習時數）6 小時，但無提供衛生安全講習時數。

(二)7月24日「魚你相育~海洋知識知多少?」課程表

時間	主題	內容
10：00-10：10	開幕致詞與新學校午餐創新計畫介紹	● 國立成功大學計畫團隊
10：10-11：00	海洋報「料」公社	● 講者：漢翊股份有限公司 劉楊聖 執行董事 ● 內容:認識市面常見的水產品添加物，從有趣的實驗中分辨浸水產品是否浸泡雙氧水和添加二氧化硫。
11：00-11：10	中場休息	
11：10-12：00	水產安全報你知	● 講者：臺灣海洋大學食品科學系 陳泰源 副教授 ● 內容：水產食品是人類攝取動物性蛋白質主要的來源之一，水產品水分含量比畜產品高，因而易受微生物污染，在水產品的選購上要注意那些事項?專家教您如何聰明吃水產。
12：00~14：00	午餐時間	
14：00~14：50	永續漁法大解密	● 講者：洄遊吧有限公司 創辦人 黃紋綺 ● 內容：捕魚的方法有哪些?如何捕魚對環態生態影響最小?認識現今常用魚法優缺點及捕撈種類，原來捕魚的方法這麼多！
14：50~15：00	中場休息	
15：00~15：50	洄遊魚明星見面會	● 講者：洄遊吧有限公司 創辦人 黃紋綺 ● 內容：很多魚您吃過但不一定見過，也不一定摸過，更不用說瞭解牠囉！透過魚明星見面會跟著達人認識魚，一起來見面吧！
15：50~16：00	中場休息	
16：00~16：30	勇闖海洋世界	● 講者：安永心食館 吳明穎 專員 ● 內容：線上參觀全台唯一鑽石級綠建築觀光工廠，除了結合食品安全、科技互動及節能環保，也結合在地藝術與人文教育；認識漁產知識，建立正確飲食觀念，寓教於樂。
16：30~17：00	藍色海洋夢DIY	● 講者：安永心食館 ● 內容：動動雙手玩科學，讓大海的美 療癒你的身心創作一瓶專屬自己的奇幻海洋夢

(三)7月27日「食在有意思part1~廚藝大進化」課程表

主持人：遠東科技大學　林綉敏 主任

時間	主題	內容
10：00-10：10	開幕致詞與新學校午餐創新計畫介紹	● 主辦單位及來賓致詞
10：10-11：00	團膳經營管理要點	● 講師：遠東科技大學 洪三讚 專技教授 ● 內容：曾經任職團膳公司的洪師傅解析團膳在菜單開立、食材購買、烹調過程與食物運送等，每個環節需要注意的事項，如何提供學生們健康美味的餐點。
11：00-11：10	中場休息	
11：10-12：00	刀工教學示範	● 講師：遠東科技大學 洪三讚 專技教授 ● 內容：熟練的刀工是廚師的基本技能，刀工亦是烹調工藝中很重要的一環。課程從認識刀具、正確的拿刀姿勢開始，教導各類食材與各種形狀的裁切方式。
12：00~14：00	午餐時間	
14：00~14：50	校園食安事件分享	● 講師：國立高雄餐旅大學 石名貴 副教授 ● 內容：藉由近年校園內所發生的食安新聞，了解學校廚房內易發生的食安問題破口，學習如何避免食安事件的產生。
14：50~15：00	中場休息	
15：00~15：50	廚房NG大現形	● 講者：國立高雄餐旅大學 石名貴 副教授 ● 內容：在食品安全衛生規範中那些狀況是在廚房不應該出現的?由HACCP的角度出發，了解廚房高風險管制點，打造衛生安全的廚房。
15：50~16：00	中場休息	
16：00~16：50	廚房安全須知	● 講者：高雄市美濃區南隆國中 許淳善 營養師 ● 內容：網紅級營養師寶貴經驗分享，風趣活潑的講習內容，讓嚴肅的廚房安全議題不無聊。

※全程參與者(不遲到、早退並確實上線)，給予教師在職進修研習時數（或公務人員終生學習時數）5小時，但無提供衛生安全講習時數。

(四)7月28日「食在有意思part2~廚藝大進化」課程表

主持人：遠東科技大學　蔡若鵬 教授

時間	主題	內容
10：00-11：00	食材認識與挑選	● 講者：遠東科技大學 顏國雄 專技教授 ● 內容：食材優劣是餐點品質的關鍵，課程主要教授各類食材如何挑選，驗收與保存的注意事項，如何採買當季當令出產的食材。示範菜色－彩椒魚片。
11：00-11：10	中場休息	
11：10-12：00	料理知識大公開	● 講者：遠東科技大學 顏國雄 專技教授 ● 內容：煎 、煮、炒、炸、烤等各種烹調方式如何運用，酸、甜、苦、辣、鹹要怎麼調味，星級主廚親自來示範。示範菜色－香菇蒸雞佐蠔油干貝醬、什錦鮮蔬。
12：00~14：00	午餐時間	
14：00~16：30	料理烹飪示範	● 講者：遠東科技大學 顏國雄 專技教授 ● 內容：金沙中卷、脆溜糖醋雞球、燴三色杏鮑菇示範教學。
16：30~17：00	綜合討論	

※全程參與者(不遲到、早退並確實上線)，給予教師在職進修研習時數（或公務人員終生學習時數）5 小時，但無提供衛生安全講習時數。