

一、研習課程介紹

研習課程 1		
課程主題	餐盤識臺灣-水產供應和料理	
課程目標與學習內容	研習課程包括：展場探索引導、魚類性別決定與生活史在產期調節的應用、養殖魚對魚肉產製的節能減碳，與主題有關的實作活動，協助教師對農漁產品的品質、科學特性有更進一步的了解，並應用於校內介紹本土科學之參考素材。學員分 A、B 梯次，講座同時進行，其他活動同一時間 2 梯次同時分別進行。	
辦理日期	3/14 報到地點：第三演講廳	第二科學教室、第三演講廳 *活動含魚製品試吃，學員請自備筷子、小碗
總人數	80 人	
研習課程表		
時間 A 梯次	課程名稱	內容
9:30- 11:30	從非洲到餐桌：吳郭魚本土化養殖之路 臺灣鯛便利料理演示 (第三演講廳)	一、魚類生理簡介、養殖產業發展史、產業困境 二、國立嘉義大學水產學系郭建賢教授 三、助教：林衿慧老師
11:30- 12:00	剖魚演示(第三演講廳)	一、魚類解剖構造介紹、調理前處理、從魚丸製作介紹蛋白質化學變性現象 二、彰化海洋食研基地推廣講師 三、助教：林衿慧老師
午餐 12:00- 13:00 13:00- 14:00	魚丸製作(第二科學教室) 梯次 A13:00-14:00 梯次 B14:00-15:00	一、調理前處理、從魚丸製作介紹蛋白質化學變性現象 二、彰化海洋食研基地推廣講師 三、助教：林衿慧老師
14:00- 15:00	鯊魚探索 (第三演講廳) 梯次 A14:00-15:00 梯次 B13:00-14:00	一、科博館「鯊魚游進教室裡」外借標本及教具說課。 二、國立自然科學博物館 葉蓉樺副研究員 三、助教：林衿慧老師