

## 二、107-10-2：海味續航、在地特色產品精進計畫

## (一)基本資料

1	校內主辦處室/科	實習處、水產食品科		
2	參與單位	台南一區高中職學校、水產食品科教師社群		
3	辦理對象	台南海事教師、本區高中職與國中教師、業界		
4	參與學校	參與校數	參與教師人數	參與學生人數
	(1)大專校院	0	0	0
	(2)高中	2	10	0
	(3)高職	8	40	0
	(4)國中	15	50	0

## (二)詳細實施內容

1、目標:結合台南地區在地食材並融入食品衛生與安全之概念，製作出具社區特色且具食品安全之水產加工產品，並提供高中職可協助之教育資源項目給國中學校，利於國中學校未來教學活動參考並主動請求高中職協助，以達社區高中職攜助國中學校教學活動之均質化目的。

## 2、辦理方式：

A. 建置特色產品製作環境: 實施課程前，除了準備好多媒體教材使師生了解食材特性、食品添加物種類及製作、保藏方法，更建置水產加工實習教室，添置相關機具，使教師能體驗在地食材之多元利用。

B. 研發特色課程與教材: 研發相關課程，將在地食材結合養生健康食品製作技術，使教師能充分了解製作過程，進而在實作過程中，激盪並製作出創意產品。

(1)上學期:以融合水產食材之飲品及乾製調味品為主之研習二場。

(2)下學期:以融合水產食材之煉製品研習二場。

項目	日程	內容	主講者	對象
養生海燕窩製作研習	107年11月~12月	1.食品添加物(代糖等)使用方式、添加量、功能介紹。(0.5小時) 2.食材介紹與製作流程說明(0.5小時) 3.以石花菜為主材料，添加養生藥材，製作可口養生之飲品(1小時)	本校教師	教師 25 人
海味香鬆製作與應用研習	107年11月~12月	1.食品保藏法(乾燥)及食品添加物(抗氧化劑)介紹。(0.5小時) 2.食材介紹與製作流程說明(0.5小時) 2.以虱目魚胚為主材料，製作海味香鬆，並應用於烘焙產品之製作(1小時)	本校教師	教師 25 人

適性學習社區：臺南一區

召集學校：慈幼工商

合作學校數：14 所

虱目魚黑輪製作研習	107年3月~4月	1.食品添加物(保水劑、保色劑等)使用方式、添加量、功能介紹。(0.5小時) 2.食材介紹與製作流程說明(0.5小時) 3.以虱目魚漿為主材料，製作各式口味黑輪(1小時)	業界教師	教師 25 人
海味魚麵製作研習	107年5月~6月	1.食品保藏法(冷藏與冷凍)及常見湯頭粉之添加物成分介紹。(0.5小時) 2.食材介紹與製作流程說明(0.5小時) 2.以虱目魚漿為主材料，製作魚麵條，並搭配各式湯頭製作出特色料理(1小時)	本校教師	教師 25 人

## (三)實施進度

工作項目\月份		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
養生海燕窩製作研習	預期												
	實際												
海味香鬆製作與應用研習	預期												
	實際												
虱目魚黑輪製作研習	預期												
	實際												
海味魚麵製作研習	預期												
	實際												

## (四)經費需求規劃(單位：仟元)

年度	經常門	資本門	合計
107	52.229	105	157.229
108	71.18	0	71.18

## (五)預期效益

## 1. 養生海燕窩製作研習

(1)特色課程名稱：石花凍飲

(2)預定研發之教材/教案：一份

(3)預計參加人數：25人

(4)產出:減少使用代糖地使用，並以天然糖份(冬瓜糖)改善石花菜之藻腥味，且額外添加各式養生藥材，製作出健康養生飲品。

## 2. 海味香鬆製作與應用研習

(1)特色課程名稱：虱目魚香鬆製作與應用

(2)預定研發之教材/教案：一份

(3)預計參加人數：25人

(4)產出:教師能瞭解水產乾製品製作原理與延長保存的作法，並應用於烘焙產品上，開發創意水產烘焙品。

## 3. 虱目魚黑輪製作研習

(1)特色課程名稱：虱目魚黑輪

(2)預定研發之教材/教案：一份

(3)預計參加人數：25人

(4)產出:透過業界專家指導，了解水產煉製品之製作原理及過程，以及添加保水劑、保色劑之必要性、安全性，另外，除傳統型態及作法外，也能將其應用於其他型態產品，如苦瓜黑輪烘。

## 4. 海味魚麵製作研習

(1)特色課程名稱：魚麵

(2)預定研發之教材/教案：一份

(3)預計參加人數：25人

(4)產出:學員能瞭解魚麵之原理與製作方法，並了解市售湯頭粉之成分內容及安全性，探討如何以天然食材取代之，以開發健康產品多樣性。

5. 預計辦理4場次教師研習，每場次約25人，目標值：教師參與研習平均時數9小時、教師參與研習平均次數4次。

6. 讓台南一區高中職合作學校教師及社區國中教師透過研習，了解及熟練水產加工品的原理及製作方式，並建構食品衛生與安全之基本概念，使其可以應用在日常的教學中。

## 三、107-10-3：臺南一區國中學生教育需求資源調查

## (一)基本資料

1	校內主辦處室/科	臺南海事教務處		
2	參與單位	臺南一區全體合作學校		
3	辦理對象	臺南一區全體合作高中職教師及國中生		
4	參與學校	參與校數	參與教師人數	參與學生人數
	(1)大專校院	0	0	0
	(2)高中	9	36	0
	(3)高職	6	24	0
	(4)國中	15	0	2500

## (二)詳細實施內容

- 1、目標:透過進行國中學生對職涯之瞭解與需求調查，以達社區高中職攜助國中學校教學活動之均質化目的，並提供高中職可協助之教育資源項目給國中學校，利於國中學校未來教學活動參考並主動請求高中職協助。
- 2、辦理方式:由臺南海事設計教育資源調查表，配合本區學術群與職業學群生涯或職涯探索活動，請臺南一區高中職15所學校共60位教師，協助進行15所國中每所約160~170位學生對職涯之瞭解與需求調查，相關調查資料由本校彙整，並將調查統計成果公告於臺南一區網頁平台。

## (三)實施進度

工作項目\月份		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
臺南一區教育資源評估	預期												
	實際												
臺南一區共同網頁宣導	預期												
	實際												
自主管理與成果分享	預期												
	實際												

## (四)經費需求規劃(單位：仟元)

年度	經常門	資本門	合計
107	12.662	0	12.662
108	27.82	90	117.82

## (五)預期效益：

透過透過進行國中學生對職涯之瞭解與需求調查，以達下列指標：

- 1、適性學習社區高中職一年級新生就近入學率達89%。
- 2、高一日校新生就近入學比率達96%。
- 3、將國中學生對職涯之瞭解與需求調查概況分析，提供本區學校作為科系及課程調整。