

●子計畫規劃內容：108-10 海洋特色・智慧機器

一、108-10-1：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	4	8	0
	(3)高職	16	32	0
	(4)國中	30	60	0

(二)詳細實施內容

1、目標:結合台南地區在地食材，應用水產副原料(如魚鱗、魚骨等)製作出具社區特色之水產加工產品，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水產副原料之特性及應用方法，另外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，並結合虱目魚、蚵仔等社區產業特色，將在地食材結合新興食品製作技術，並與高雄海洋科技大學水產食品系以及烘焙坊合作，規劃相關水產副原料應用之課程教材及教案，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，最終延伸融入國中端課程，達均質之目的。

(1)上學期:以融合水產副原料之加工品為主之研習及綜合座談二場。

(2)下學期:以融合水產副原料之烘焙加工品研習及綜合座談二場。

項目	日程	內容	主講者	對象
魚鱗果凍製作研習	108年11月~12月	1. 魚鱗成分、特性、應用介紹 2. 果凍及手工果醬製作流程說明 3. 以魚鱗為主材料，製作Q彈果凍，並以在地食材製作手工果醬，組合成水果魚鱗果凍之產品(2.5小時) 4. 綜合座談(0.5小時)	本校教師	教師 25人
海味甜點製作研習	108年11月~12月	1. 魚膠成份、特性、應用介紹 2. 以魚膠為主材料，製作海味慕斯製作流程說明及製	業界教師	教師 25人

		作(2.5 小時) 3. 綜合座談(0.5 小時)		
魚骨餅乾製作 研習	109 年 3 月 ~4 月	1. 魚骨粉成份、特性、應用 介紹 2. 以魚骨粉為主材料，製作 多樣化餅乾及小西點(2.5 小時) 3. 綜合座談(0.5 小時)	本校教師	教師 25 人
海味爆漿燒包 製作研習	109 年 5 月 ~6 月	1. 魚皮成份、特性、應用介 紹 2. 熬煮魚皮汁，加入燒包的 內餡，製作爆漿燒包 (2.5 小時) 3. 綜合座談(0.5 小時)	本校教師	教師 25 人

(三)預期效益

1. 魚鱗果凍製作研習

(1)特色課程名稱：魚鱗果凍

(2)預定研發之教材/教案：一份

(3)預計參加人數：25 人

(4)產出:應用魚鱗中的膠質，製作出果凍，並製作在地水果製作手工果醬來調味。並於實作後針對研習問題、教學現場執行等方面進行分享討論座談會，並填寫回饋問卷。最後統整相關意見，與專家討論並審查課程，修正教材內容，研發出適合之教材

2. 海味甜點製作研習

(1)特色課程名稱：海味慕斯

(2)預定研發之教材/教案：一份

(3)預計參加人數：25 人

(4)產出:利用魚鱗中的膠原蛋白，取代慕斯中之動物膠，透過業界專家指導，製作出具水產特色之烘焙品。並於實作後針對研習問題、教學現場執行等方面進行分享討論座談會，並填寫回饋問卷。最後統整相關意見，與專家討論並審查課程，修正教材內容，研發出適合之教材

3. 魚骨餅乾製作研習

(1)特色課程名稱：魚骨餅乾

(2)預定研發之教材/教案：一份

(3)預計參加人數：25 人

(4)產出:了解魚骨粉之製作原理及過程，將其加入餅乾或西點中，增加其營養性。並於實作後針對研習問題、教學現場執行等方面進行分享討論座談會，並填寫回饋問卷。最後統整相關意見，與專家討論並審查課程，修正教材內容，研發出適合之教材

4. 海味爆漿燒包製作研習

(1)特色課程名稱：爆漿燒包

(2)預定研發之教材/教案：一份

(3)預計參加人數：25 人

(4)產出:學員能瞭解魚皮之成份及製作方法，並將之加入燒包內餡中，增加口感，以開發產品多樣性。並於實作後針對研習問題、教學現場執行等方面進行分享討論座談會，並填寫回饋問卷。最後統整相關意見，與專家討論並審查課程，修正教材內

容，研發出適合之教材

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 12 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，使其可以應用在日常的教學中。