

# 國立海洋科技博物館

## 115 年度本土教育人才培育系列課程

### 海科館教師增能研習活動簡章

#### 一、計畫緣起：

教育部國教署於 115 年度攜手文化部、內政部、客家委員會、原住民族委員會等部會所屬 10 個館所及國立臺南大學，共同推動「本土教育人才培育系列課程」。計畫以館藏資源為素材，設計以「生活本土」為主軸的增能課程，充實國民中小學教師本土文化內涵，並鼓勵結合館藏資源融入教學，培養學生多元文化素養。

國立海洋科技博物館（以下簡稱海科館）依據本計畫精神，發展以館藏資源、展廳導覽與情境教學設計，引導教師深入理解海洋環境、生態與人類生活之關聯。特辦理本系列課程，包含五星級海鮮鍋、追鯊任務、話說頭足類等主題教案分享及研習活動。期能協助教師及對本土教育有興趣的從業人員，認識海科館可運用之教學資源，並轉化為課堂教學內容，促進未來校外教學與課程整合之應用。

#### 二、辦理單位：

（一）指導單位：教育部國民及學前教育署

（二）主辦單位：國立海洋科技博物館

三、參加對象：全國公私立高、國中及國小教師，或對本土教育有興趣的從業人員（如安親班老師/本館志工亦歡迎參加）。

#### 四、報名資訊：

（一）本活動免費（交通自理）。

（二）請至海科館官網線上報名 <https://reurl.cc/npq11>

（三）半日課程提供進修時數 3 小時；全日課程提供進修時數 6 小時。

（四）每場次會介紹該主題教案內容及實際體驗，同主題名稱內

容相同，請擇一場次參與。

#### 五、辦理梯次：

- A. 115 年 6 月 6 日(六) 追鯊任務+五星級海鮮鍋
- B. 115 年 6 月 17 日(三) 追鯊任務
- C. 115 年 8 月 27 日(四) 五星級海鮮鍋
- D. 115 年 8 月 29 日(六) 話說頭足類 (上午場)
- E. 115 年 8 月 29 日(六) 話說頭足類 (下午場)

#### 六、研習課程與內容介紹：同主題名稱內容相同，請擇一場次參與。

##### 課程 A. 追鯊任務+五星級海鮮鍋

研習日期：115 年 6 月 6 日(六)

研習地點：國立海洋科技博物館主題館 團膳教室 (D501)

時間	全日研習內容	講師
09:00-09:20	報到	
09:30-09:45	海科館主題教案說明(校外教學資源介紹)	吳玲毅助理研究員、陳蕙卉聘用助理
09:50-11:20	「五星級海鮮鍋」教案演示(適食魚種與永續消費)	導覽員： 陳韻如、鍾淑卿
11:30-12:00	海洋主題 DIY 體驗活動	導覽員： 林芳塵、李怡照
12:00-13:30	午餐及自由參觀主題館	
13:30-15:00	「追鯊任務」教案演示(情境探索學習)	導覽員： 陳韻如、鍾淑卿
15:10-16:00	展廳導覽：海洋環境廳+水產廳(生態系與漁業知識整合)	
16:00-	賦歸	
課程介紹		
課程主題	課程特色、目標與學習內容	
五星級海鮮鍋	以「食魚教育 × 永續消費」為主軸，透過互動遊戲學習如何選擇適食魚種。 1. 介紹臺灣適食魚種與選擇標準。 2. 學習在日常飲食中也能維護海洋資源平衡。 3. 認識海中的魚類資源與相對應的漁法(水產廳)	

	4. 認識海科館提供的 DIY 手作活動，並實際參與體驗。
追鯊任務	以情境遊戲為核心設計，透過「尋找夢幻鯊魚」任務，引導學員探索鯊魚生態與海洋食物鏈概念。 1. 情境遊戲式學習。 2. 認識鯊魚外觀、食性、生殖等。 3. 認識鯊魚作為食物鏈高級消費者的影響。 4. 認識海科館提供的 DIY 手作活動，並實際參與體驗。 5. 認識臺灣四周海域環境與豐富生態系，了解海洋生物在生態系中扮演的角色與重要性(海洋環境廳)。
適用年級	國小中年級以上
備註：教案內容以教師研習當日參加主題為主	

**課程 B. 追鯊任務**

研習日期：115 年 6 月 17 日(三)

研習地點：國立海洋科技博物館主題館 簡報室

時間	研習內容	講師
13:30-13:40	報到	
13:45-14:00	海科館主題教案說明(校外教學資源介紹)	吳玲毅助理研究員、陳蕙卉聘用助理
14:00-15:30	「追鯊任務」教案演示(情境探索學習)	導覽員： 陳韻如、鍾淑卿
15:10-16:00	海洋主題 DIY 體驗活動	導覽員： 林芳塵、李怡照
16:00-	綜合討論與 Q&A	
課程介紹		
課程主題	課程特色、目標與學習內容	
追鯊任務	以情境遊戲為核心設計，透過「尋找夢幻鯊魚」任務，引導學員探索鯊魚生態與海洋食物鏈概念。 1. 情境遊戲式學習。	

	2. 認識鯊魚外觀、食性、生殖等。 3. 認識鯊魚作為食物鏈高級消費者的影響。 4. 認識海科館提供的 DIY 手作活動，並實際參與體驗。 5. 認識臺灣四周海域環境與豐富生態系，了解海洋生物在生態系中扮演的角色與重要性(海洋環境廳)。
適用年級	國小中年級以上
備註：教案內容以教師研習當日參加主題為主	

### 課程 C. 五星級海鮮鍋

研習日期：115 年 8 月 27 日(四)

研習地點：國立海洋科技博物館教育中心 F114 科教教室

時間	研習內容	講師
13:30-13:40	報到	
13:45-14:00	海科館主題教案說明(校外教學資源介紹)	吳玲毅助理研究員、陳蕙卉聘用助理
14:00-15:30	「五星級海鮮鍋」教案演示(適食魚種與永續消費)	導覽員： 陳韻如、鍾淑卿
15:10-16:00	海洋主題 DIY 體驗活動	導覽員： 林芳塵、李怡照
16:00-	綜合討論與 Q&A	
課程介紹		
課程主題	課程特色、目標與學習內容	
五星級海鮮鍋	以「食魚教育 × 永續消費」為主軸，透過互動遊戲學習如何選擇適食魚種。 1. 介紹臺灣適食魚種與選擇標準。 2. 學習在日常飲食中也能維護海洋資源平衡。 3. 認識海中的魚類資源與相對應的漁法(水產廳) 4. 認識海科館提供的 DIY 手作活動，並實際參與體驗。	
適用年級	國小中年級以上	
備註：教案內容以教師研習當日參加主題為主		

**課程 D. 話說頭足類(上午場)**

研習日期：115 年 8 月 29 日(六)

研習地點：國立海洋科技博物館教育中心 生態教室

時間	研習內容	講師
09:00 - 09:20	上午場報到	
09:30 - 10:30	認識頭足類	金子芸博士
10:40 - 11:00	介紹鎖管科物種	金子芸博士
11:00 - 12:00	鎖管料理製作	金子芸博士

**課程 E. 話說頭足類(下午場)**

研習日期：115 年 8 月 29 日(六)

研習地點：國立海洋科技博物館教育中心 生態教室

時間	研習內容	講師
13:00 - 13:20	上午場報到	
13:30 - 15:00	認識頭足類	金子芸博士
15:10 - 16:00	介紹鎖管科物種	金子芸博士
16:00-17:00	鎖管料理製作	金子芸博士

課程介紹	
課程主題	課程特色、目標與學習內容
話說 頭足類	<p>本課程結合在地鎖管漁業文化與海科館教育資源，帶領教師透過認識頭足類生物特性、辨識鎖管物種與棒受網漁業運作，並結合「從產地到餐桌」的實作體驗，實際參與鎖管處理與料理製作，深化對海洋資源永續與在地文化價值的理解，並轉化為可應用於教學現場之學習內容。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師能理解頭足類的生態意義與其在基隆鎖管季的由來。</li> <li>2. 教師學會將漁業的食材轉化為教學素材。</li> <li>3. 提供教師們可借出之頭足類常見物種標本帶回校園教育。</li> <li>4. 建立館校合作的教學模式與資源網絡。</li> </ol>
備註：教案內容以教師研習當日參加主題為主	

**七、注意事項**

1. 博物館內禁止飲食。館內設有飲水機，請自行帶飲水器具，

不可攜帶除了開水以外之飲料。

2. 本活動將有工作人員拍攝影音紀錄，報名參加視為同意海科館將本次參與活動之照片、姓名與作品，發表於本館社群媒體、新聞媒體及成果報告書等活動必要之宣傳，並有修改、編輯、重製、公開發表及非營利使用之權利。
3. 若基隆市政府或行政院人事行政局公告基隆市停班停課，則當日活動取消，不另行通知。
4. 停車資訊：停車場為收費型，假日人潮較多，請自行評估交通方式。(活動無法折抵停車費)

詳細資訊請洽：

<https://www.nmmst.gov.tw/chhtml/content/444>

#### 5. 活動諮詢聯繫窗口

經營管理組 陳小姐

(02)2469-6000#3021、yihui@mail.nmmst.gov.tw

導覽解說組 游小姐

(02)2469-6000#8886、shihfan.yoh@ops.nmmst.gov.tw

#### 八、活動退票說明

本活動如需取消，請於活動開始前 7 日的中午 12:00 前辦理，逾期恕不受理。

(例：活動日期為 6 月 6 日，報名人最遲於 5 月 30 日中午 12:00 前申請退票)