國立成功商水水產養殖學程 113 年度試辦學習區完全免試入學資源挹注計畫臺東縣新港國民中學「水產群」區域職業試探與體驗示範中心

## 水產職人講座暨假日體驗活動

| 日期       |      | 時間          | 課程名稱                 | 課程內容  | 負責人/講師      | 備註  |
|----------|------|-------------|----------------------|---|-------------|---|
| 03/30(六) | 第一梯次 | 07:50-08:00 | 報到                   | 参加學員請至新港國中水產群職探中心報到   | 趙川俊<br>李涵   | 安排專車接送,接送<br>安排專車接送,接送<br>學園中、新港國中、<br>最內內<br>最內內<br>最內內<br>是有需單性調整,<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 |
|          |      | 08:00-09:00 | 成功鎮當令水產<br>魚貨介紹      | <ul><li>↓ 地點:新港國中水產職探中心</li><li>↓ 講師服務單位:有間小店 負責人</li><li>↓ 課程大綱:以成功鎮當令水產魚貨作介紹,認識成功鎮漁產品</li></ul> | 趙川俊/<br>王序宏 |   |
|          |      | 09:00-10:00 | 水產魚貨基本處理技巧           | <ul><li>↓ 地點:新港國中水產職探中心</li><li>↓ 講師服務單位:有間小店 負責人</li><li>↓ 課程大綱:教導水產魚貨基本剖殺處理技巧來認識魚隻體型</li></ul>  | 趙川俊/<br>王序宏 |   |
|          |      | 10:00-11:00 | 水產魚貨料理食<br>物實務       | <ul><li>↓ 地點:新港國中水產職探中心</li><li>↓ 講師服務單位:有間小店 負責人</li><li>↓ 課程大綱:以水產魚貨來料理食物操作實務</li></ul>         | 趙川俊/<br>王序宏 |   |
|          | 11   | 1:00-12:00  | 午餐時間                 | 地點:新港國中水產群職探中心  | 趙川俊         |   |
|          | 第二梯次 | 12:00-13:30 | 新港漁港、漁船、<br>漁具、漁法之介紹 | <ul><li>↓ 地點:新港漁港</li><li>↓ 講師服務單位:成功丸昌魚行 負責人</li><li>↓ 課程大綱:介紹新港漁港、漁船、漁具、漁法</li></ul>            | 趙川俊/<br>彭馨平 |   |
|          |      | 13:30-15:00 | 食漁教育體驗               | <ul><li>↓ 地點:新港國中家政教室</li><li>↓ 講師服務單位:成功丸昌魚行 負責人</li><li>↓ 課程大綱:魚丸製作體驗</li></ul>                 | 趙川俊/<br>彭馨平 |   |