

106 年環境教育系列課程-海鮮的秘密 研習簡章

一、課程目的：藉由「海鮮食物教育」，教導消費者關於海鮮的正確知識及海鮮飲食文化，讓消費者更了解餐桌上的海鮮，並重視「食安、無毒、永續漁業」等議題。

日期	講題	講師	報到時間	活動簡介	上課時間	上課地點	研習時數	報名日期
2 月 17 日 星期三	海鮮的秘密	蓋玉軒 講師	13:00 至 13:25	13:25 至 13:30	13:30-15:00 15:10-16:40	創新學院 101 教室	4	即日起至 2 月 14 日 17 時止

二、講師簡介：蓋玉軒講師

學歷：

國立臺灣大學動物學研究所 碩、博士

國立臺灣海洋大學水產養殖學系 學士

經歷：

- 1.與台南水試所水產種苗團隊合作計畫「優質石斑魚種苗量產技術研發」。
- 2.與東港水試所及龍佃海洋生技公司合作種魚疫苗施打並發表國際期刊論文。
- 3.與家畜衛生防治所及佳里養殖戶合作神經壞死症病毒疫苗開發並發表疫苗製程專利(I317637)。

三、課程主題：海鮮的秘密

四、研習地點：創新學院 1 樓 101 教室（嘉義縣太保市祥和二路東段 8 號）。

五、研習對象：公教同仁及一般民眾等

六、報名方式：本課程列入環境教育研習時數，全程參與者發給 4 小時研習時數。

（一）薦送報名：由薦派單位之辦理薦派之人事人員至本所網站辦理薦送報名。已薦送人員因故無法參加者，請薦送單位務必派員遞補。

（二）自由報名：公教人員、一般民眾，請至本所網站線上報名（請先註冊為會員）。

七、報名期限：依課程內容所載，惟本所得視報名狀況調整報名截止日期，敬請欲報從速。

八、錄取名單：報名截止後公告於本所網站「班期報名」/「錄取名單」項下，點按「查看」，即可得知全額錄取名單，或於「會員登入」輸入帳號密碼後，點按「查看個人報名」，查詢個人錄取資訊。

九、本課程若有變動，將於本所網站「最新消息」公布，務請密切留意。