



聖芳濟各書院
St. Francis of Assisi's College

澳門遊學 •

2025年
12月6-7日

校園創意行

感受澳門 • 創意出行



姓名：

主辦單位：



協辦單位：

METRO BROADCAST
新城廣播有限公司

支持機構：



香港課外活動主任協會
Hong Kong Extra-curricular Activities Masters' Association





聖芳濟各書院
St. Francis of Assisi's College

《澳門遊學・校園創意行》

澳門「旅遊+學習」行程設計比賽

行程計劃書

參賽行程主題：
歷史文化遺產及美食文化

參賽學校名稱：聖芳濟各書院

參賽學生：3A 班 陳睿珮

3A 班 陳宇軒

3B 班 饒子怡

3B 班 楊晉庭

3C 班 黃鈺涵

負責老師：李芷晴老師



一、主題與理念

本遊學團以「了解天主教宗教歷史」與「認識澳門特色美食」為雙重點，協助參加者跳出課堂框架，深度了解澳門「中葡交融」的獨特城市特色。本遊學團有兩項設計理念：

1. 「宗教歷史探索」：透過走訪澳門歷史城區內的天主教世界遺產建築（如聖保祿學院遺址、澳門主教座堂等），將課本中認識到的宗教歷史、殖民時期文化知識，化為親眼所見的建築物。
2. 「美食文化體驗」：設計美食文化體驗環節（如馬介休製作體驗工作坊、澳門特式「葡式辣魚店」探訪），引導學生從飲食角度探究澳門如何融合中葡食材與技藝，體會「小食物裡的大文化」。

整體行程堅持「旅遊 + 學習」模式，在實地考察中提升自主學習能力與創意思維，最終實現「感受澳門 • 創意出行」的遊學目標。

澳門宗教歷史與美食文化的聯繫

澳門宗教歷史與美食文化的深厚聯繫，可以從是次遊學團將造訪聖保祿學院遺址（現為大三巴牌坊）得到生動的見證。1557年葡萄牙人定居澳門後，這裡不僅成為天主教傳教士北上中國的訓練基地與中轉站，更將宗教飲食規範與航海飲食傳統帶入當地——天主教周五及四旬期等齋期禁食肉類、可食魚類的教規，與葡萄牙大航海時代為長途航行研製的鹽醃鱈魚「馬介休（Bacalhau）」相遇，這道耐儲存的高蛋白食材，便成為學院修士與傳教士齋期的主要食物，歷史記載他們常以醃魚、豆湯為齋期餐食，馬介休即為其中重要選項。

隨著時間推移，葡萄牙人帶來的橄欖油、蒜頭等烹調習慣，與澳門本土的馬鈴薯結合，經過加入新鮮牛奶、牛油的本土化改良，誕生了馬介休配馬鈴薯泥這道經典中葡混合菜。

本遊學團將站在大三巴牌坊下，這座糅合歐亞建築風格的「立體聖經」，不僅見證了西方宗教東傳的事蹟，更默默訴說著馬介休從傳教士的食物，逐漸走進市井、成為澳門飲食文化標誌的歷程；當參觀完聖保祿學院遺址後品嚐及製作這道美食，便能親身體驗宗教信仰如何塑造飲食文化，並最終促成東西方的結合。



二、兩日一夜行程表

第一天			
時間	地點	活動	學習目標
07:00	學校出發	乘坐旅遊巴前往港珠澳大橋口岸	
09:00	前往澳門	乘坐金巴經港珠澳大橋抵澳	
10:30	玫瑰聖母堂	導覽教堂建築、觀察祭台、壁畫與保存痕跡。	理解傳教初期建築風格、宗教儀式空間與社區功能。
11:30	聖保祿學院遺址（大三巴）	分析遺跡為何成為城市象徵；拍攝代表性細節作為行中任務。	討論文化遺產的保存、象徵意義。
13:00	特色午餐		
14:30	澳門主教座堂	導賞內部裝飾與教堂在教育、慈善上的歷史角色。	比較不同教堂在規模、功能與象徵上的差異。
16:00	馬介休製作體驗工作坊	分組操作，親手製作馬介休球	透過手作理解物質文化。
18:00	晚餐（傳統葡國菜）		
20:00	入住酒店（氹仔）	整理日誌及小組反思分享	
第二天			
時間	地點	活動	學習目標
08:30	酒店早餐		
09:30	嘉模聖母堂（氹仔舊教堂）	比較教堂與半島大型教堂在社區參與與空間使用上的差異。 參與 10:00 英文主日彌撒	理解宗教如何融入日常生活及地方認同。
11:00	氹仔舊城與官也街導覽	蒐集口述訪問（商戶）或味覺觀察筆記。	看見漁村—觀光—美食經濟的轉變。
12:30	特色午餐		
14:00	參觀官也街指定「葡式辣魚店」	請店家簡介、嘗味並討論口味如何代表歷史與家庭食譜傳承。	分析地方小吃如何承載歷史記憶與觀光價值。
15:30	回港	乘坐金巴經港珠澳大橋抵港	
17:00	回校	乘坐旅遊巴返回學校	



三、學習元素詳述

- 「宗教歷史探索」
 - 玫瑰聖母堂與聖保祿學院遺址代表澳門半島宗教與殖民史的兩種面向：
 - 仍在使用的教會，能展示宗教儀式、藝術裝飾與社區連結；
 - 保存良好的遺址，適合作為討論「保存與文化」的聯繫。
 - 主教座堂代表在地的宗教歷史，展示教會如何延伸至社會服務與文化影響。
 - 嘉模聖母堂（氹仔舊堂）代表小型社區教堂如何在地方生活中扮演核心角色，比較「大型標誌性教堂」與「小型社區信仰空間」的不同功能。
- 教學價值：四個宗教景點可以用作比較，由具體觀察（建築、位置、社區活動）推論宗教在社會角色與文化。
- 「美食文化體驗」
 - 馬介休製作體驗的教育意義
 - 馬介休（鹹鱈魚）是葡萄牙飲食的重要元素，其保存方式（鹽漬、風乾）與跨海貿易史息息相關。讓學生親自處理、去鹽與簡單烹調，不只是學習一道食譜，而是實際接觸「食物與歷史文化的連結」：
 - 為何一種食材會從歐洲成為澳門日常？
 - 保存技術如何影響口味與飲食習慣？
 - 如何在異地被在地化成新菜式？
 - 葡式辣魚店（葡式辣魚）
 - 安排到店實地品嚐並聆聽老店或小商家的敘述，學生能理解飲食如何在商業化觀光下轉型保持真實性，並能觀察飲食與社區經濟的連動。
- 教學價值：反思貿易路徑、食材來源、比較現代工業保存與傳統方法的差異，以及創意融合菜式的文化討論。



四、執行細節

1. 小組分工：

姓名	分工
陳睿珮	策劃行程、製作計劃書
陳宇軒	策劃行程、計算開支
饒子怡	策劃行程、製作小冊子
楊晉庭	策劃行程、拍攝紀錄員
黃鈺涵	策劃行程、拍攝紀錄員

2. 經費預算：

主要開支		單價（MOP/HKD）	數量	總價（MOP/HKD）
交通費	香港旅遊巴（來回）	90（預計）	20 人	1800（預計）
	乘坐金巴（來回）	130		2600
	澳門當地旅遊巴 （捷達運輸 +853 66213962）	100（預計）		2000（預計）
活動費	馬介休製作體驗工作坊	150（預計）		3000（預計）
住宿	氹仔酒店（包早餐）	500（預計）		10000（預計）
餐費	午餐（第一日）	100（預計）		2000（預計）
	晚餐（第一日）	150（預計）		3000（預計）
	午餐（第二日）	100（預計）		2000（預計）
製作小冊子	印刷	20（預計）		400（預計）
總價（MOP/HKD）				47800（預計）



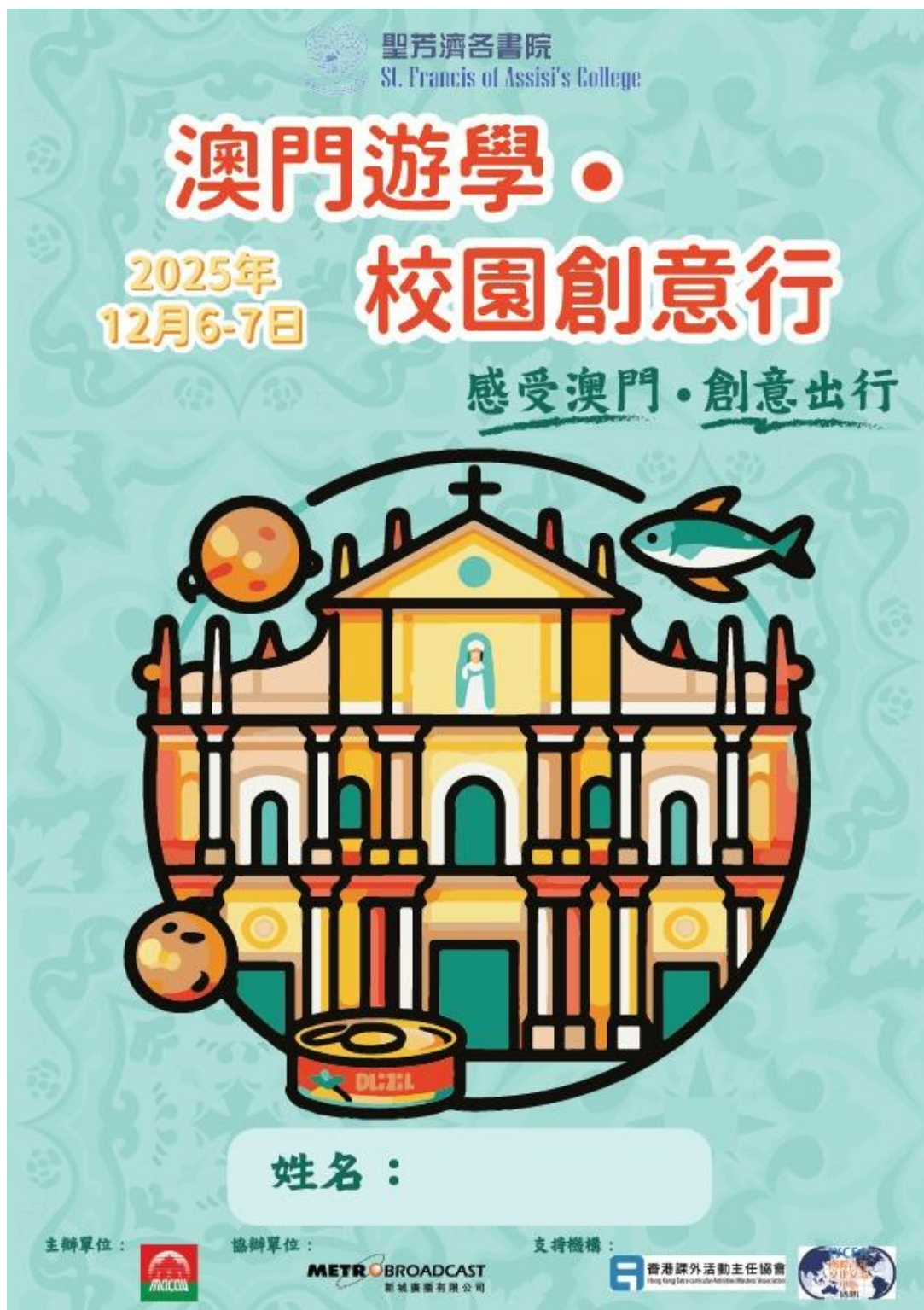
3. 參加者守則

1. 參加者需抱着探求新知的學習態度，並且發揮團隊合作，友愛互助精神，在旅程中爭取學習和交流機會，守禮守規，展現自己最優秀的品德
2. 在旅程中，不得私自離開團隊，並需遵照隨團老師的指示，準時出席一切安排之行程及活動，及遵守有關住宿安排
3. 在旅程中，參加者須自行保管好所有行李及隨身物品，如有任何遺失，請自行負責
4. 為了讓辦理出入境手續更加順利，所有參加者開必須在出發及回港當天穿著整齊學校運動服
5. 參加者在出發前/回港後必須按照隨團老師的安排，完成有關的學習活動，並且出席檢討會，分享會等等。



聖芳濟各書院
St. Francis of Assisi's College

附件一：澳門遊學小冊子封面設計



設計理念：

封面以葡萄牙瓷磚畫暗花為底——此非遺工藝見證中葡文化交融，融入世界遺產大三巴（東西方建築結晶）、葡國經典馬介休球與辣魚罐頭。設計以視覺語言濃縮澳門歷史、遺產與飲食特色，直觀呼應活動讓學生親身體驗澳門文化的核心目的。