【附件 2】：海洋教育教案設計格式

<table>
<tr><td>教案名稱</td><td>「 Sumbisori」逐漸消逝的海女文化</td><td>設計者名稱</td><td colspan="2">林子馨</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>教學對象</td><td colspan="2">□幼教(幼兒年齡___) □小學 ■中學(含高中職)</td><td>教學領域
(科目或名稱)</td><td>社會領域</td></tr>
<tr><td>教學資源</td><td colspan="2">七下地理課本、教學字卡、電腦、網路、youtube 影片</td><td>教學時數</td><td>3 節課</td></tr>
<tr><td>教學理念</td><td colspan="4">本教案為 3 節課的設計，首先第一節課先教授三級產業的概念，並以「海洋產業」做三級產業的例子。其中第一級產業的「海女」是一個非常特別的職業，特別講解台灣東北角海岸與澎湖群島有這個非常特殊、但逐漸走向凋零的海女文化。課程中特別介紹台灣貢寮有一位高齡 78 歲的海女---蔡美阿嬤，讓學生知道海女的工作內容與職業辛勞。
其實在日、韓等國也有「海女」這種行業，不過從業人數也都在不斷減少中，因此韓國還向聯合國教科文組織申請將濟州島的海女納入「非物質文化遺產」之列。第二節課試圖將「海女文化」做更深入的探討，介紹鄰近國家日本、韓國的海女工作樣貌。
第三節課連結至第一堂課影片中蔡美阿嬤摘採的石花菜，介紹石花菜這個植物，並讓學生體驗製作石花菜凍。
期望藉由本教案讓學生瞭解三級產業的知識，並認識「海女」此種潛水時不用任何氧氣設備、潛水特殊器具，憑著長期鍛鍊的呼吸技巧，來從事海洋經濟活動的職業，體察這個行業的辛苦與風險。並由台灣海女採摘的石花菜，認識海洋植物，並學習利用海洋植物製作可口健康的食物，品嘗海的風味，建立學生熱愛海洋、認識家鄉風土民情的思想情感。</td></tr>
<tr><td>教學對象分析</td><td colspan="4">1.學生為七年級學生，活潑好動，能參與討論，並喜好實作課程。
2.學生有異質分組，約 4 至 5 人為一小組，全班分成 5 小組。組內能互相討論，並能推派代表發表或書寫學習單。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">十二年國教能力指標</td><td colspan="2">海洋教育實質內涵</td><td rowspan="2">本教案教學目標</td><td rowspan="2">1.能說出三級產業的定義。
2.能舉例或正確歸納三級產業。
3.能說明臺灣傳統漁撈業(海女)的特色
4.能說明臺灣傳統漁撈業(海女)所面臨的困難或辛勞之處。</td></tr>
<tr><td colspan="2">2-3-1
分享水產相關職業(如養殖業、漁撈業等)工作內容與生活型態。
2-4-3
瞭解海洋各級產業結構的現況，探索海洋經濟活動帶來的影響。
2-4-4
認識國內水產或海洋產業經濟活動的運作概況。
5-4-1
瞭解日常生活中水產的來源與製作過程。</td></tr>
</table>

	教學領域能力指標		5.能說明臺灣傳統漁撈業(海女)所面臨的衝擊。 6.能觀察與欣賞不同國家的文化 7.能進行小組合作。 8.能認識海洋中的植物	
	7-3-4 瞭解產業與經濟發展宜考量區域的自然和人文特色。 1-3-1 瞭解生活環境的地方差異，並能尊重及欣賞各地的不同特色。			
對應 教學目標	教學活動流程	時間	教學 資源	教學 評量
	【第一節課開始】			
【教案目標1】	1. 老師先講解三級產業的定義，並請自願的同學教導全班三級產業定義(用學生的語言講解)	5 分鐘	地理課本	是否能夠專注聽講 能否正確歸納
【教案目標2】 海 2-4-3	2. 老師拿出各種教學字卡，讓學生歸類這張字卡是在哪一級產業。並特別以海洋產業為例(例：鯖魚罐頭工廠、觀光賞鯨船、養殖漁業…等)請同學將字卡分類成第一級產業、第二級產業和第三級產業。 **其中有張字卡就是「海女」。**	5 分鐘	字卡	
【教案目標2】	3. 老師詢問學生應該將「海女」歸類到哪一級產業？學生回應。	1 分鐘		能否正確回答問題
【教案目標3】、【教案目標5】	4. 老師說明台灣海女工作內容、特色，介紹海女這項逐漸凋零的特殊文化。	5 分鐘	Ppt 檔案 電腦	是否能夠專注聽講
海 2-3-1 海 2-4-4 海 5-4-1	5. 播放「台灣海女蔡美阿嬤」的影片 (貢寮八旬海女阿嬤 潛水採收石花菜)	14 分鐘	電腦 影片	能否專心看影片
社 7-3-4 【教案目標4】、【教案目標7】	6. 小組討論： 依據影片內容或是學生先備知識與經驗，討論「海女」這個職業會遇到的辛苦與困難之處。(回答學習單第一題)	9 分鐘	學習單 小白板	是否能夠投入小組討論
	7. 每組學生推派 1 名代表上台報告。	5 分鐘	小白板	小組發表
	8.教師歸結今日教學重點：三級產業、海女。 【第一節課結束】	1 分鐘		

對應 教學目標	教學活動流程	時間	教學 資源	教學 評量
	【第二節課開始】			
【教案目標3】	1. 回顧上次主題，並繼續延續「海女」這個主軸，告訴學生日本與韓國也有海女文化。	1 分鐘		
【教案目標6】	2. 介紹韓國濟州島的海女文化	5 分鐘	Ppt 檔案	是否能夠專注聽講
海 2-3-1 社 1-3-1	3. 觀看「世界一周」韓國濟州島海女的影片 重點如下： a. 本單元名稱「 Sumbisori」這個字的意思。 b. 在濟州島為什麼多是女性當海女？男性為何較不從事這個職業呢？ c. 濟州島目前海女的人數大約是多少人？為何是一個逐漸凋零的文化？ d. 南韓向聯合國教科文組織申請將海女納入「非物質文化遺產」之列。	9 分鐘	影片	能否專心看影片
【教案目標7】	4. 小組討論上述議題，回答學習單內的問題。	10 分鐘	學習單	小組討論過程與答案
【教案目標6】	5. 教師介紹日本的海女文化 a. 年代久遠(約有 5000 年的歷史) b. 服裝演變 c. 不過度捕撈的觀念，永續發展	3 分鐘	Ptt 檔案	是否能夠專注聽講
	6. 觀看日本海女的影片(2 段) a. 去日本體驗海女職業 b. 日本海女文化介紹	第一段 6 分鐘 第二段 8 分鐘	影片	能否專心看影片
社 1-3-1	7. 請學生發表，歸納出台、日、韓三地的海女文化同樣或不同之處 【第二節課結束】	3 分鐘		是否具備歸納與總結的能力

	【第三節課開始】 1. 問學生是否還記得第一節課影片中蔡美阿嬤採的海中植物是什麼？	1 分鐘		能否回答問題
【教案目標8】	2. 教師介紹石花菜(植物)	4 分鐘	Ppt 檔案	是否能夠專注聽講
【教案目標8】	3. 老師拿出準備好的乾燥石花菜，讓學生觀察顏色、氣味、觸感等。並請各組領取適量的乾燥石花菜(約50g)，準備進行烹煮石花菜汁、製作石花菜凍的活動。	3 分鐘	乾燥的石花菜	
【教案目標7】 海 5-4-1	4. 分小組進行製作石花菜凍 a. 清洗乾燥的石花菜 b. 量水放入電鍋內、外鍋，並放入洗淨的石花菜和米醋 c. 等待電鍋跳起來 d. 過濾石花菜渣，留下石花菜汁 e. 將石花菜汁裡添加約 1 米杯的黑糖(甜度可依個人喜好自行調整)，攪拌至黑糖完全融化，倒入容器(模子)裡放涼 f. 靜置黑糖石花菜汁，等待其凝固	37 分鐘	乾燥的石花菜、電鍋、鍋子、水、量杯、米醋、黑糖、容器(模子)、濾網、湯勺、攪拌工具、冰箱	能否進行小組分工與按照食譜步驟工作
【教案目標7】	5. 因為時間因素，石花菜汁無法立即凝固完成，這堂課是無法品嘗到石花菜凍的。在等待電鍋跳起來、石花菜汁煮好的時間裡，老師可要求學生先整理環境，清洗器材，準備靜置容器(標記組別)，調製適量的黑糖汁等工作。			小組分工狀況
	6. 教師告訴學生會找適宜的時間，讓同學品嘗自己親手製作的石花菜凍。請學生品嘗完後，要記得完成學習單。 【第三節課結束】		學習單	學習單的書寫內容

參考網站：

https://www.thenewslens.com/article/40774

https://www.youtube.com/watch?v=0zvCX71xQLg

https://www.nippon.com/hk/views/b02330/

http://www.storm.mg/lifestyle/375165

https://www.marieclaire.com.tw/lifestyle/issue/20532

http://www.twwiki.com/wiki/%E7%9F%B3%E8%8A%B1%E8%8F%9C

http://blog.xuite.net/joey_yeh/blog/213741808-%E5%BE%9E%E7%9F%B3%E8%8A%B1%E8%8F%9C%E5%88%B0%E7%9F%B3%E8%8A%B1%E5%87%8D%E7%9A%84%E9%81%8E%E7%A8%8B%E7%B4%80%E9%8C%84

影片：

https://www.youtube.com/watch?v=sT247E1UOEc（濟州島海女）

https://www.youtube.com/watch?v=p7EkhHB3I40（台灣蔡美）

https://www.youtube.com/watch?v=GPGPHLDDrp0（日本海女）

「Sumbisori」逐漸消失的海女文化

學習單(一)

班級:　　座號:　　姓名:

(1)請寫出你觀察到海女的職業辛勞有什麼?或是會遇到什麼職業傷害？

(2)「Sumbisori」的意思？

(3) 在濟州島為什麼多是女性當海女？男性為何較不從事這個職業呢？

(4)濟州島目前海女的人數大約是多少人？為何是一個逐漸凋零的文化？你認為有何因素？

(5)請描述出海女的工作樣貌(台、日、韓皆可)。並請簡單畫下來。

我描述的是_____國的海女

衣著：

裝備：

技能：

「Sumbisori」逐漸消失的海女文化

學習單(二)

班級:　　座號:　　姓名:

食材

A.石花菜 50g　　B.水 2500cc　　C.米醋 1 大匙　　D.黑糖 1 米杯

食譜---製作步驟

1.將石花菜上的白色貝類付著物敲碎，在清水裡多洗幾次，將海砂、貝殼等雜物清洗乾淨。

2.將洗淨的石花菜放進電鍋內鍋裡，加入 2500cc 的水和米醋，外鍋放 3 米杯水煮至開關彈開

3.煮好石花菜汁後，將石花菜渣過濾丟掉

4.添加 1 米杯（甜度以各人喜好自行調整）的黑糖攪拌至完全溶化，倒入模子裡待涼即為黑糖口味(必須留一半做原味口味，一半做黑糖口味)

5.冰涼後切食風味尤佳。

石花菜凍描寫

請用 5 個以上的形容詞，描寫石花菜凍(可由外觀、風味、口感、氣味等各方面來寫)