

綠階/初階海洋教育者培訓課程教案設計

教案名稱	味蕾拼圖-探索台灣鯛寶	設計者名稱	教師一：朱銀傳	
			教師二：王永欽	
教學對象	<input type="checkbox"/> 幼教(幼兒年齡____) <input checked="" type="checkbox"/> 小學 <input type="checkbox"/> 中學(含高中職) <input type="checkbox"/> 一般民眾 <input type="checkbox"/> 其他_____		教學領域 (科目或名稱)	社會、生活課程
教學資源	1. 教學簡報(台灣鯛的相關圖片、影片、故事) 2. 電腦、投影機 3. 青蛙裝 4. 電磁爐或卡式爐、湯鍋、烤箱 5. 巧匠舞音台灣鯛料理館		教學時數	2 節課，80 鐘
教學理念	1. 了解台灣鯛的基本特徵、生活環境和食性，親身探訪在地養殖漁業，並辨識臺灣鯛的外形，生長特性與養殖知識。 2. 食用友善養殖魚類以減少消耗海洋資源並促進保護與永續海洋環境 3. 融入低碳餐桌概念，從產地到餐桌，運用在地的農漁產品,製作簡易美味的料理，培養友善環境、永續發展、促進綠色經濟。			
教學對象分析	國小高年級學生，具備基本環境認知、生物理解及飲食烹煮能力，運用實地體驗課程，加深學習印象。			
十二年國教能力指標	海洋教育實質內涵		本教案教學目標	1. 關懷家鄉養殖漁業、食魚文化與環境的關連。 2. 認識台灣鯛生長、習性及生物特色。 3. 透過分組活動，學習烹煮料理等技能。
	海 E4 認識家鄉或鄰近的水域環境與產業。			
	海 E5 探討臺灣開拓史與海洋的關係。			
	海 E13 認識生活中常見的水產品。			
教學領域核心素養表現				
學習表現：				
1. 生 2-I-5 運用各種探究事物的方法及技能，對訊息做適切的處理，並養成動手做的習慣。				
2. 社 2a-III-1 關注社會、自然、人文環境與生活方式的互動關係。				
3. 社 3c-III-2 發揮各人不同的專長，透過分工進行團隊合作。				
4. 社 3d-III-3 分享學習主題、社會議題探究的發現或執行經驗，並運用回饋資訊進行省思，尋求調整與創新。				
5. 綜 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體				

	<p>中的角色，協同合作達成共同目標。</p> <p>學習內容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 生 C-I-3 探究生活事物的方法與技能。 2. 社 Ab-III-3 自然環境、自然災害及經濟活動，和生活空間的使用有關聯性。 3. 綜 Bb-III-2 團隊運作 的問題與解決。 			
對應教學目標	教學活動流程 (數量可自行調整)	時間	教學資源	教學評量
1. 認識台灣鯛的歷史演進	<p>活動名稱：您好！臺灣鯛</p> <p>一、準備活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 播放台灣第一等【無毒野放台灣鯛 吳郭魚搖身 200 道國宴級料理】橋段 https://www.youtube.com/watch?v=sfSVlpV9_PQ 	10 分鐘	網路影片 圖卡	學生能依據影片內容，了解台江的地理位置和內容。
2. 觀看台灣鯛的模型，進入水池裡面體驗漁民如何抓魚	<ol style="list-style-type: none"> 2. 教師提問： <ol style="list-style-type: none"> (1) 對於影片中的臺灣鯛介紹有那些令人深刻的印象？ (2) 在哪些地方看過或買過臺灣鯛？ (3) 臺灣鯛的前世今生-認識外來種的「吳郭魚」如何藉由友善養殖漁業提升吳郭魚的品質與價值。 <p>二、發展活動</p> <p>實地到養殖池，認識養殖環境(如養殖理念與環境:魚類健康、環境品質、環境友善魚苗池、管理設備、益生菌飼料等)及觀察臺灣鯛。</p>	30 分鐘	台灣鯛養殖場	讓學生可以用拼圖方式，拼出一條完整台灣鯛
3. 品嚐台灣鯛的美味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 穿青蛙裝體驗抓魚過程 (1-2 學員)。 2. 搭配老師講解如何養殖、生長狀況、體型樣貌。 3. 紀錄描繪出臺灣鯛的樣態及生物特徵。 4. 將台灣鯛的圖卡製作成拼圖，讓學生拼湊起來。 <p>三、綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識臺灣鯛的各種食品如鯛魚片、魚丸、魚骨等等，由老師示範，如何裂解臺灣鯛。 2. 不同部位，可以如何料理及運用，全魚利用，發現臺灣鯛全身都是寶。 3. 學生分組學習烹調，認識蔥薑蒜等食材與臺灣鯛的美味結合，煮魚湯、烤魚...等。 <p>四、延伸活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製作招牌食譜 <p>請學生回家後，跟親朋好友詢問還有哪些臺灣鯛的料理食譜，將做法記錄下來，並與家人一起試作。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 帶學生到台江地區有養殖台灣鯛的養殖場觀看鯛 	40 分鐘	料理台灣鯛	學生說出不同料理方式有何不同風味

	<p>魚模型,體驗抓魚,認識身體構造</p> <p>3. 認識台灣鯛的料理和品嚐[煎,烤,煮湯,鹽焗,.....]。</p> <p>4. 帶領學員思考, 養殖對海洋生態及自然資源有甚麼影響?我們如何在生活中支持友善養殖的魚類。</p>			
--	---	--	--	--