

海洋教育創新課程與教學研發基地 課程模組設計格式

(一) 基本資料

課程模組名稱	魚取魚求	設計者姓名	喜樹國小教學團隊	
參加組別	<input type="checkbox"/> 國小低年級 <input checked="" type="checkbox"/> 國小中年級 <input type="checkbox"/> 國小高年級 <input type="checkbox"/> 國中一年級 <input type="checkbox"/> 國中二年級 <input type="checkbox"/> 國中三年級 <input type="checkbox"/> 高中組	教學領域 (或科目)		

(二) 課程模組概述

國小、國中及高中組

課程模組名稱	魚取魚求			
實施年級	中年級	節數	共 <u>2</u> 節， <u>80</u> 分鐘。(請以 1 至 4 節課設計)	
課程類型 ⁱ	<input type="checkbox"/> 議題融入式課程 <input checked="" type="checkbox"/> 議題主題式課程 <input type="checkbox"/> 議題特色課程	課程實施時間	<input type="checkbox"/> 領域/科目： <input type="checkbox"/> 校訂必修/選修 <input checked="" type="checkbox"/> 彈性學習課程/時間	
總綱核心素養 ⁱⁱ	A2 系統思考與問題解決			
與課程綱要的對應				
領域/學習重點 ⁱⁱ	核心素養		海洋素養	海 A2 能思考與分析海洋的特性與影響，並採取行動有效合宜處理海洋生態與環境之問題。
	學習表現		學習主題	海洋資源與永續
	學習內容		實質內涵	海 E13 認識生活中常見的水產品。 海 E16 認識家鄉的水域或海洋的汙染、過漁等環境問題。
學習目標	1. 認識水產品的養分。 2. 知道吃魚的技巧，進而不怕吃魚。 3. 瞭解挑選新鮮魚類的原則。 4. 能做出虱目魚料理。			
教學資源	1. 臺南市餐前 5 分鐘飲食教育我的餐盤宣導單 2. 魚的養分圖			

- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none">3. 教學 ppt、魚取魚求—我的餐盤學習單4. 肉魚、虱目魚、吳郭魚、虱目魚丸、5. 小瓦斯爐、鍋子6. 阿特愛吃魚_final 影片 |
|--|---|

註：

i 可參閱國家教育研究院發展之「十二年國民基本教育課程綱要國民中小學暨普通型高級中等學校議題融入說明手冊」(12-13 頁；294 頁；52-57 頁)。

(1) 議題融入式課程：此類課程是在既有課程內容中將議題的概念或主軸融入。融入的議題可僅就某一議題，或多項相關議題。此類課程因建立於原有課程架構與內容，以現有課程內容為主體，就其教學的領域/科目內容與議題，適時進行教學的連結或延伸，設計與實施相對容易。

(2) 議題主題式課程：此類課程是擷取某單一議題之其中一項學習主題，發展為議題主題式課程。其與第一類課程的不同，在於此類課程的主軸是議題的學習主題，而非原領域/科目課程內容，故需另行設計與自編教材。它可運用於國中小的彈性學習課程、高級中等學校的彈性學習時間，以數週的微課程方式進行，或於涉及之領域教學時間中實施。

(3) 議題特色課程：此類課程是以議題為學校特色課程，其對議題採跨領域方式設計，形成獨立完整的單元課程。它可於校訂課程中實施，例如國中小的彈性學習課程、高級中等學校的彈性學習時間，或規劃成為校訂必修或選修科目。此類課程不論是單議題或多議題整合進行，通常需要跨領域課程教師的團隊合作，以協力發展跨領域的議題教育教材。雖有其難度且費時，但因其更有系統的課程設計，並輔以較長的教學時間，故極有助於學生對議題的完整與深入了解，可進行價值建立與實踐行動的高層次學習；同時，亦可形成學校的辦學特色。

ii 可參閱教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱及各領域綱要。

(三) 課程模組活動設計

學習活動	時間	備註 (請說明評量方式)
<p>一、我的餐盤</p> <p>(一) 準備活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 臺南市餐前 5 分鐘飲食教育我的餐盤宣導單 2. 請學生查詢吃魚的好處 3. 老師準備魚的養分圖 4. 老師準備肉魚 		
<p>(二) 引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 請學生仔細觀看餐前 5 分鐘飲食教育我的餐盤宣導單。 <ol style="list-style-type: none"> 2. 請學生發表營養午餐推薦魚食材的原因？如何知道魚類富含有的營養？ <ol style="list-style-type: none"> (1) 魚油：幫助頭腦靈活 (2) 蛋白質：幫助你長高長大 (3) 維生素 A、D、E 群：幫助你有健康的眼睛、牙齒、骨骼、皮膚 	<p>5 分</p> <p>10 分</p>	<p>能辨識營養午餐常見魚類並能正確說出名稱</p> <p>能說明營養午餐推薦魚食材的原因</p>
<p>(三) 發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 歸納學生的發表吃魚的好處。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 魚是動物蛋白的最佳來源。 (2) 吃魚是最符合健康養生的觀念，豐富的養分遍存在魚的骨頭，皮下脂肪、魚皮、眼睛及內臟，其主要的好處如下： 	<p>10 分</p>	<p>能說出吃魚的好處，了解魚的營養</p>

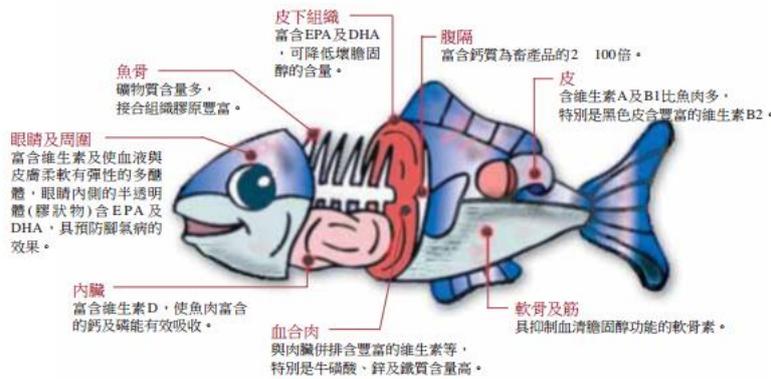


圖1 魚體各部位的營養素

圖片來源：食魚健康－縱橫魚蝦貝類網

(3) 讓學生了解魚的各部分都有利用價值。

2. 詢問學生是否喜歡吃魚？有何困難？

(1) 阿特吃魚趣_final 影片

(2) 說明吃魚七口訣－手、畫、夾、挑、提、斷、除

(3) 請小朋友重複一次口訣，加上動作演示。

(4) 四人一組分組實作挑魚刺技巧。

(5) 完成動作後，分享想法，細細品嚐。（課後課中請教師自行安排）

10分

5分

能學會挑魚刺技巧

能愉悅的唸出唸謠，並了解含意

(四) 發展活動

1. 帶領學生朗誦唸謠

阿特肚子咕咕叫
薯條漢堡我不要
魚蟹蝦貝活跳跳
阿特阿特最想要
新鮮魚貝營養高
頭好壯壯身體強
細嚼慢嚥消化好
不怕魚刺來煩惱

2. 請學生再次說明吃魚及各類水產的好處。

3. 發下「我的餐盤」學習單，請學生課後完成。

～第一節結束～

二、蠶旅奇緣

(一) 準備活動

1. 學生收集如何挑新鮮魚的資料

2. 學生收尋臺南養殖兩大魚類資料－虱目魚、吳郭魚

3. 老師準備新鮮虱目魚、吳郭魚、虱目魚丸、小瓦斯爐、鍋子

(二) 引起動機

<ol style="list-style-type: none"> 請學生觀察老師帶來的魚，請學生說出名稱。 請學生發表魚是否新鮮？ <ol style="list-style-type: none"> 魚眼：應濕潤，亮晶晶、圓鼓鼓，不凹陷。 魚鰓：鮮嫩的粉紅色。 魚鱗：發亮而緊緻。不發乾，不易脫落。 魚鰭：尾鰭背鰭結實，不分叉破損、變乾變脆。 經過觀察及發表學生能說出選擇新鮮魚類的原則。 	10分	<p>能正確說出魚的名稱</p> <p>學生能說出選擇新鮮魚類的原則</p>
<p>(三) 發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 介紹兩大養殖魚類資料－虱目魚、吳郭魚。 學生發表兩大魚類的相關美食。 觀看食魚文化卡通動畫影片第二集【小魚貓的寶物】 讓小朋友透過小魚貓的料理競賽認識台灣水產的料理知識，學習食魚文化。 Maker Fish 手作區－虱目魚料理 <ol style="list-style-type: none"> 說明烹煮食物的安全規則。 學生分組製作虱目魚料理。 	10分	<p>兩大養殖魚類資料－虱目魚、吳郭魚。</p>
<p>(四) 綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 學生分享各組所製作的虱目魚料理。 老師引言：海洋資源的枯竭，很多水產不一定要去大海捕撈喔！小朋友可以認識台灣的養殖漁業，享用美味新鮮的魚料理。 	15分	<p>能安全烹煮虱目魚料理</p>
<p>(四) 綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 學生分享各組所製作的虱目魚料理。 老師引言：海洋資源的枯竭，很多水產不一定要去大海捕撈喔！小朋友可以認識台灣的養殖漁業，享用美味新鮮的魚料理。 	5分	<p>能與同學分享美味魚料理</p>

(四) 課程模組教學實踐、課程模組省思與建議

<p>課程模組 實踐情形 與成果</p>	<ol style="list-style-type: none"> 學生對於實作課程興趣高。 學生吃魚、挑魚刺都能專心投入。 由了解魚類營養，學生也能挑選新鮮魚類料理，進而享用魚料理。
<p>課程模組 省思與 建議</p>	<ol style="list-style-type: none"> 配合午餐教育，宣導魚類營養，進而鼓勵學生吃魚。 實作課程需準備食材，可思考有何種替代方案。 介紹食用魚類的七招，是否置於魚類料理之後，食用之前，教學者可彈性安排。

(五) 附錄

海洋教育創新課程與教學研發基地
中年級課程

魚取魚求—我的餐盤

班級

姓名

一、請紀錄吃魚的三個好處

(一)

(二)

(三)

二、說明吃魚七大招 -

三、說說吃魚的感覺，或是畫下來。