

課程主題名稱：(二)品頭論足—認識頭足類 計三節課

學習活動	時間	備註 (評量方式)
<p>第一節 聆聽海洋：花枝魷魚麵？What' s your name？</p> <p>一、 引起動機 詢問學生有沒有到市場買過或在家裡吃過吃過小卷、軟絲、魷魚、花枝、章魚等頭足類生物，是否能夠分辨？</p> <p>二、 教學準備/發展活動 (一) 準備學習單、簡報、海鮮選購指南，並將學生以小卷、軟絲、魷魚、花枝、章魚為組別名分組。 (二) 觀看影片【菜市場博物學(四)一次說懂花枝、軟絲、透抽和魷魚】https://youtu.be/1Z2maA9YIuk 介紹頭足類的基礎知識，並學習如何分辨，再從海鮮選購指南了解各種海鮮的食用參考。</p> <p>三、 總結活動 請學生發表各組的頭足類特徵以及在海鮮選購指南中的食用參考。</p>	<p>5 分鐘</p> <p>30 分鐘</p> <p>10 分鐘</p>	<p>即時反饋線上測驗 學習單 課堂提問 發表</p>
<p>第二節 touch 海洋：解剖鎖管</p> <p>一、 引起動機 觀賞影片【花枝教練解剖軟絲】 https://www.facebook.com/651474678204974/videos/2025655190786909?_tn_=F</p> <p>二、 教學準備/發展活動 (一) 準備學習單、冷凍鎖管、剪刀、鑷子、解剖盤、微距鏡 (二) 老師示範解說後，各組進行小卷解剖，將其胃囊中殘存的食物置於微距鏡中觀察，並記錄下來。</p> <p>三、 總結活動 完成學習單與上台發表</p>	<p>5 分鐘</p> <p>35 分鐘</p> <p>5 分鐘</p>	<p>學習單 課堂提問 發表</p>
<p>第三節 舌尖海洋：食魚教育—小卷米粉</p> <p>一、 引起動機 詢問學生動手做過什麼海鮮料理或佳餚？</p> <p>二、 教學準備/發展活動 (一) 準備工作分配表及食材(小卷、蛤蜊、米粉、高麗菜、芋頭、嫩薑、香菇、芹菜) (二) 依照老師指示，將各種食材依序清洗、切絲、下鍋，各組再自行調味，完成一道海鮮佳餚——小卷米粉。</p> <p>三總結活動 品嚐自己親手做的小卷米分，並分享心得。</p>	<p>2 分鐘</p> <p>35 分鐘</p> <p>8 分鐘</p>	<p>成果發表與品嚐</p>