

附件二、方案構想書

**113學年度「學生海洋讀本創新運用方案」徵件計畫**  
**方案構想書**

基本資料																																					
服務學校全銜	彰化縣立和美高級中學																																				
報名組別	<input checked="" type="checkbox"/> 教師組 <input type="checkbox"/> 學校組	代理人	曾唐鋒																																		
使用讀本	1. <input type="checkbox"/> 國小； <input checked="" type="checkbox"/> 國中 2. <input type="checkbox"/> 神秘女孩； <input type="checkbox"/> 大海的禮物； <input type="checkbox"/> 藍色海洋奇遇記； <input checked="" type="checkbox"/> 海話嬉遊記 (報名學校組之小學可複選推動於不同教育階段，並於下列欄位分別填寫)																																				
方案規劃																																					
推動目標	以「海話嬉遊記」環台搜尋食材競賽之內容為文本，結合綜合活動領域—童軍課程、童軍社團彈性課程中有關戶外休閒活動之設計，將學生以讀本中之海鮮食材作為分組，請各組依此海鮮食材為主題，提案設計並分享小組之主題遊程與特色料理，後續可依此為班級、社團之戶外教學地點設計，或製作特色料理，讓學生能以團隊方式規畫行程，體驗在友善環境旅行，反思永續海鮮、永續環保之意義。																																				
推動重點	1. 以「海話嬉遊記」環台搜尋食材之內容為文本，讓學生整理出主題海鮮所在區域、代表漁港、相關文化體驗活動、漁法、特色料理，以此提案設計旅行行程與特色料理。 2. 透過讀本中所提《臺灣海鮮選擇指南》建議食用燈號，認識飲食文化中的永續保育精神。 3. 能藉由團隊合作，規畫以讀本中建議食用燈號海鮮為主題的友善環境旅行行程(鎖管、臺灣鯖魚、飛烏、櫻花蝦、牡蠣)，認識台灣各地海鮮食材之相關文化與環境。 4. 透過團隊討論與分享，認識主題海鮮的相關料理，並使用適當食材，完成特色料理之製作。																																				
創新亮點	1. 以「海話嬉遊記」環台搜尋食材之文本結合海洋文化、海洋休閒與食魚教育，以此分組讓學生設計提案主題友善環境旅行，並以海鮮選擇指南食用燈號帶起反思永續環保的意義。 2. 透過主題提案設計學生可探究飲食文化與在地產業、環境的關聯性，並能運用臺灣在地海鮮製備餐點，認同並支持在地飲食文化及永續海鮮發展。																																				
具體實施方式	各組可以讀本中五項海洋生物為主題，包含鎖管、臺灣鯖魚、飛烏、櫻花蝦、牡蠣等作為分組，並分組研讀相關內容，約可整理出如下表之資訊。																																				
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>海鮮生物</th> <th>區域</th> <th>代表漁港</th> <th>相關文化</th> <th>相關漁法</th> <th>特色料理</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鎖管</td> <td>基隆</td> <td>富基</td> <td>崁仔頂魚市</td> <td>棒受網漁法</td> <td>烤小卷</td> </tr> <tr> <td>臺灣鯖魚</td> <td>宜蘭</td> <td>南方澳</td> <td>南天宮媽祖</td> <td>一支釣漁法 鯖鰺圍網等</td> <td>黃金鯖魚佐蒜鬆 茄汁鯖魚罐頭</td> </tr> <tr> <td>飛烏</td> <td>花東</td> <td>蘭嶼</td> <td>賞鯨豚</td> <td>蘭嶼海祭</td> <td>水煮飛魚一夜干</td> </tr> <tr> <td>櫻花蝦</td> <td>屏東</td> <td>東港</td> <td>燒王船</td> <td>自律捕撈</td> <td>櫻花蝦炒飯</td> </tr> <tr> <td>牡蠣</td> <td>臺南</td> <td>安平</td> <td>億載金城</td> <td>養殖漁業</td> <td>蚵仔煎</td> </tr> </tbody> </table>	海鮮生物	區域	代表漁港	相關文化	相關漁法	特色料理	鎖管	基隆	富基	崁仔頂魚市	棒受網漁法	烤小卷	臺灣鯖魚	宜蘭	南方澳	南天宮媽祖	一支釣漁法 鯖鰺圍網等	黃金鯖魚佐蒜鬆 茄汁鯖魚罐頭	飛烏	花東	蘭嶼	賞鯨豚	蘭嶼海祭	水煮飛魚一夜干	櫻花蝦	屏東	東港	燒王船	自律捕撈	櫻花蝦炒飯	牡蠣	臺南	安平	億載金城	養殖漁業	蚵仔煎
海鮮生物	區域	代表漁港	相關文化	相關漁法	特色料理																																
鎖管	基隆	富基	崁仔頂魚市	棒受網漁法	烤小卷																																
臺灣鯖魚	宜蘭	南方澳	南天宮媽祖	一支釣漁法 鯖鰺圍網等	黃金鯖魚佐蒜鬆 茄汁鯖魚罐頭																																
飛烏	花東	蘭嶼	賞鯨豚	蘭嶼海祭	水煮飛魚一夜干																																
櫻花蝦	屏東	東港	燒王船	自律捕撈	櫻花蝦炒飯																																
牡蠣	臺南	安平	億載金城	養殖漁業	蚵仔煎																																

	各組以所整理之資訊規劃行程並作提案報告分享。
實施進程	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 第一節課以五項海洋生物(包含鎖管、臺灣鯖魚、飛鳥、櫻花蝦、牡蠣)分組，並帶入永續海洋海鮮選擇的概念。</li> <li>2. 第二節課取其他非分主組之海洋食材，教師提案說明規劃之旅行行程，特色料理做為小組之示範。</li> <li>3. 第三節課各組進行小組形成、特色料理之提案規劃。</li> <li>4. 第四節則各組呈現旅行設計、特色料理中。</li> <li>5. 視學習狀況安排後續旅行設計或料理活動實作。</li> </ol>
預期學習效益	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生能認識《臺灣海鮮選擇指南》建議食用燈號，以此分類海鮮之建議食用狀況。</li> <li>2. 認識鎖管、臺灣鯖魚、飛鳥、櫻花蝦、牡蠣等五種主題海鮮所在區域、代表漁港、相關文化體驗活動、漁法、特色料理。</li> <li>3. 藉由團隊合作方式，規畫友善環境旅行行程，製備主題海鮮的相關料理，認識台灣各地海鮮食材之相關文化與環境。</li> </ol>

※備註：頁面A4直式，字體大小12，使用標楷體書寫。

## 113 學年度「學生海洋讀本創新運用方案」徵件計畫 執行成果報告書

基本資料				
服務學校全銜	彰化縣立和美高級中學 曾唐峰			
報名組別	<input checked="" type="checkbox"/> 教師組 <input type="checkbox"/> 學校組	報名組別	<input checked="" type="checkbox"/> 教師組 <input type="checkbox"/> 學校組	
使用讀本	1. <input type="checkbox"/> 國小； <input checked="" type="checkbox"/> 國中 2. <input type="checkbox"/> 神秘女孩； <input type="checkbox"/> 大海的禮物； <input type="checkbox"/> 藍色海洋奇遇記； <input checked="" type="checkbox"/> 海話嬉遊記 (報名學校組之小學可複選推動於不同教育階段，並於下列欄位分別填寫)			
方案執行情形				
預期目標 可調整之處	<p>本方案以「海話嬉遊記」環台搜尋食材競賽之內容為文本，結合綜合活動領域—童軍課程、童軍社團彈性課程中有關戶外休閒活動之設計，將學生以讀本中之海鮮食材作為分組，請各組依此海鮮食材為主題，提案設計並分享小組之主題遊程與特色料理，後續可依此為班級、社團之戶外教學地點設計，或製作特色料理，讓學生能以團隊方式規畫行程，體驗在友善環境旅行，反思永續海鮮、永續環保之意義。</p> <p>原先規劃預期目標有四：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以「海話嬉遊記」環台搜尋食材之內容為文本，讓學生整理出主題海鮮所在區域、代表漁港、相關文化體驗活動、漁法、特色料理，以此提案設計旅行行程與特色料理。</li> <li>2. 透過讀本中所提《臺灣海鮮選擇指南》建議食用燈號，認識飲食文化中的永續保育精神。</li> <li>3. 能藉由團隊合作，規畫以讀本中建議食用燈號海鮮為主題的友善環境旅行行程(鎖管、臺灣鯖魚、飛烏、櫻花蝦、牡蠣)，認識台灣各地海鮮食材之相關文化與環境。</li> <li>4. 透過團隊討論與分享，認識主題海鮮的相關料理，並使用適當食材，完成特色料理之製作。</li> </ol> <p>整體而言，學生在文本資料整理方面已能依據教師提供之格式與引導，逐步完成主題海鮮之基本資訊蒐整，包括所在地區、代表漁港、漁法與特色料理等內容，基本達成第一項預期目標。然而在行程設計與料理文化的概念建構上，學生對於旅行安排與料理選擇的脈絡連結仍顯薄弱，顯示需進一步提供資料庫資源或結構化引導，協助學生將資訊轉化為具體的行動提案與文化理解。在說明過程中，常有學生對於漁法一詞的概念不甚了解，而需要對漁法一概念再加以說明。</p> <p>在第二項目標「認識《臺灣海鮮選擇指南》建議食用燈號」方面，學生普遍能理解燈號分類意義，並運用於指定海鮮的分類練習中，達成效果良好。</p> <p>原方案設定五組（對應五種海鮮），實際操作時為提升合作學習效能，調整為七組（每組四人），並加入烏魚、萬里蟹與象魚三種海鮮，原先之牡蠣則</p>			

	<p>做為課程示例，但加入的烏魚、萬里蟹為黃燈，象魚則相關資訊較少。在安排上需要注意組別與項目。</p> <p>第四項目標「製作特色料理」則因涉及實作時間、人力與場地安排，學生雖能提出以主題海鮮為基礎之料理構想，惟實際操作面仍具挑戰，建議後續可將「料理製作」另行安排為延伸課程或社團活動進行。</p>
預期創新亮點 展現情形	<p>本方案以《海話嬉遊記》環台搜尋食材為核心文本，成功融合海洋文化、海洋休閒與食魚教育，透過分組任務引導學生設計具有環境友善概念的旅行行程。課程中運用《臺灣海鮮選擇指南》的食用燈號，促使學生認識海鮮消費背後的永續意涵，進而反思個人行動與海洋保育之間的關聯。</p> <p>課程亮點之一，在於學生能依據教學架構進行主題資料整理，並製作具創意與深度的旅行海報，展現良好的團隊協作與資訊統整能力。未來若能延伸規劃「全班海報展覽」作為課程總結，不僅可強化學習成果的展現，更能促進組間互動與經驗分享，提升整體學習動機與成就感。</p> <p>此外，本方案具備高度的實作潛力與延展性。若能申請相關戶外教育或其他相關活動補助，實地實踐學生所設計之永續旅行行程，將有助於深化學習體驗，並可進一步發展為結合地方產業、環境教育與童軍戶外活動的特色課程模式，成為具區域亮點的永續教育實踐案例。</p>
執行歷程 可再改善之處	<ol style="list-style-type: none"> <li>旅行行程設計脈絡仍需強化引導：學生對旅行設計中的交通安排、時間規劃與活動動線仍缺乏整體概念，建議未來加入旅行設計的範例說明或安排教師提案示範，協助學生建立規劃架構。</li> <li>料理文化背景連結較為薄弱：雖能提出以海鮮為主的料理名稱，但部分學生無法說明其食材來源或地方文化意涵。後續課程可補充影片、圖卡或「一菜一故事」等資源，深化文化層面的理解與表達。</li> <li>對漁法及其永續性的理解需補強：實際操作中發現多數學生對漁法種類（如棒受網、一支釣、圍網等）理解不足，常需教師補充說明。建議納入漁法介紹或實際操作模擬活動，加深記憶與判斷力。</li> <li>資料蒐集能力與來源選擇尚待提升：部分小組對資訊可信度與內容分類尚不熟悉，易出現資料過度仰賴簡略網頁或內容混淆。建議提供指定資料庫或建立搜尋範例，引導學生使用正確管道進行資料統整。</li> <li>海報呈現與視覺設計時間偏緊：就原先規劃已加長時間於草圖設計與製作，但部分小組仍顯倉促，海報版面配置與資訊組織略顯混亂。未來可於第五節草圖設計時，提供版型建議與圖文安排示例，提升成果美感與可讀性。</li> </ol>
推廣時的注意 事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>強化教學資源支持，建立學生行程與料理設計的概念基礎：推廣方案時，建議搭配範例行程、特色料理影片或相關資料庫，協助學生理解如何從海鮮資訊延伸至旅行與料理提案，減少學生對抽象任務的陌生感與挫折感。</li> <li>可申請戶外教育補助，發展為具行動力的在地實作課程：此課程具實地探索潛力，建議學校或社團未來結合戶外教學實際走訪地方漁港或體驗活動（如芳苑牛車採蚵），強化學生從課堂走入場域的真實感與反思力，進而形塑具在地特色的永續教育模式。</li> <li>建置成果交流與展示機制，提升課程推廣影響力：可將各組旅行與料理提案製作成電子海報、展示牆或簡報影片，辦理校內成果展或跨班交流活動，</li> </ol>

	提升學生參與感與表現動機。亦可作為申請教學亮點、社群共備或教師增能研習的分享素材，擴大課程推廣效益與示範性。
--	--

### 活動照片簡要說明



說明：1 從永續海洋概念、活動任務開始，以書中海洋生物作為分組。

說明：2 預習《海話嬉遊記》、《海鮮選擇指南》，認識、收集相關海鮮料理資訊。



說明：3-1 由分組代表生物帶入永續海鮮選擇的概念。

說明：3-2 利用《海鮮選擇指南》原則，小組想定海鮮料理。



說明：4 任務再說明，示範設計旅行行程，特色料理，小組安排分工規劃

說明：5 小組形成特色料理之提案，並規劃海報草圖。



說明：6 小組提案海報製作。



說明：7 海報分享活動。



說明：相關戶外活動，塭仔港市場採購。



說明：相關戶外活動，彰化海洋食研基地海鮮料理製作。

※備註：1.頁面 A4 直式，字體大小 12，使用標楷體書寫。