

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 | | 代表人 | 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、飛鳥、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、飛鳥、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。 | | | | | |
| | 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 | 坎仔頂魚市 | 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 鯖鱈圍網等 | 黃金鯖魚佐蒜鬆 茄汁鯖魚罐頭 |
| | 飛鳥 | 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 | 台南 | 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"> 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。 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。 3. 第三節課各組進行小組形成、特色料理之提案規劃。 4. 第四節則各組呈現旅行設計、特色料理中。 5. 視學習狀況安排後續旅行設計或料理活動實作。 |
| 預期學習效益 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 |

※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"> 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、飛鳥、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。 <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"> 1. 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。 2. 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。 3. 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。 4. 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。 5. 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。 |
| 推廣時的注意事項 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 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。 3. 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， |

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。



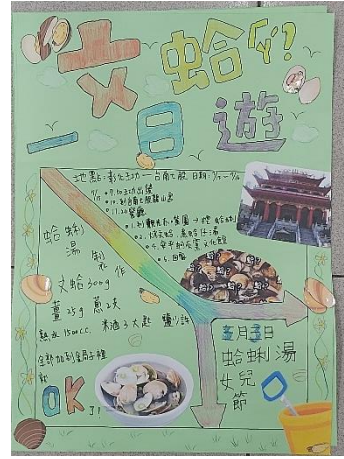
說明：4 任務再說明，示範設計旅行行程，特色料理，小組安排分工規劃



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。