

114 學年度「學生海洋讀本創新運用方案」徵件計畫
學校及非營利團體組方案構想書

基本資料			
服務學校／單位 (全銜)	桃園市平鎮區東勢國民小學		
報名組別	☒ 學校組： ☐ 中文 ☒ 英文 ☐ 本土 語：_____	主要 代表人	鄒●玉
使用讀本	☐ 神秘女孩； ☒ 大海的禮物； ☐ 藍色海洋奇遇記； ☐ 海話嬉遊記（單選）		
方案規劃			
推動目標	臺灣不僅是座群山之島，更擁有豐富多樣的海洋資源。 本方案藉由海洋主題讀本的閱讀，結合英語文學習與食魚教育，以「餐桌上的大海與四季」為主題，帶領學生從日常飲食出發，讓學生在語言運用中更親近海洋、理解環境，進而培養關懷與守護的態度。 透過閱讀、探究與實踐，引導學生珍惜食材、理解永續捕撈的重要性，以「越在地越國際」的視野，培養學生熱愛家鄉與土地、關懷地球的永續素養，共同發現並傳遞臺灣之美。		
推動重點	一、以讀本導入，啟發海洋情感 以《大海的禮物》為學習起點，帶領學生閱讀並討論故事內容，引導孩子從讀本中看見大海的樣貌，感受人與自然共存的關係，思考海洋如何成為生活的一部分，激發對海洋的好奇與共鳴，在閱讀中培養尊重自然、感恩大海的情感，在心中種下愛海與守護的種子。 二、聚焦「餐桌上的大海」與「四季食魚」主題，結合跨領域學習 結合自然與生活課程，探討四季盛產的魚類、漁業文化及飲食習慣，如春天捕飛魚、夏天捕鎖管、秋天捕螃蟹、冬天捕烏魚，進一步認識家鄉的海洋資源，並理解永續捕撈與環境保護的重要性，培養觀察自然、尊重產業與關懷環境的態度。 三、結合健康領域，認識魚類營養與健康飲食 透過「餐桌上的大海」主題，引導學生認識魚類的營養價值，了解魚肉中富含的蛋白質、Omega-3 脂肪酸與維生素等成分，學習均衡飲食與健康食魚的概念，		

	並運用英語簡單表達魚的營養特點，如 Fish is good for my brain and heart. 在探究與實作中，培養學生正確的食魚觀念與健康生活態度。 四、融入英語學習，拓展語言應用情境 設計「留得鯖鱈在，No sea, no life」以海洋與食魚為主題的英語學習內容，讓學生從母語理解出發，引導學生運用簡易詞彙與句型描述食材、季節與海洋環境，在生活情境中練習英語表達，培養語言溝通能力並拓展文化理解與國際視野。 五、行動實踐，結合食魚與英語應用 設計「Taste the Ocean」料理任務，讓學生以在地魚類進行簡易料理，並運用英語介紹食材與步驟，如 cut the fish, mix with sauce. It's yummy and fresh! 透過動手做與英語表達，學生能從做中學、說中學，從餐桌出發實踐環境關懷與永續活動。
創新亮點	結合英語學習與食魚教育，發展「餐桌上的大海」主題課程。課程以母語理解為基礎，融入永續發展目標 SDG14「Life Below Water」理念，設計「Taste the Ocean」跨領域活動，整合英語文、自然、生活及健康與體育領域。透過閱讀、遊戲與實作，學生認識海洋生態、漁業文化與魚類營養，並以英語表達料理步驟與保育觀念。從在地出發、以國際語言傳遞家鄉故事，讓學生從閱讀到行動實踐「親海、愛海、知海」，展現海洋教育與國際教育融合的創新特色。
具體實施方式	關於實施方式，按規劃順序，由下列步驟實行： 1. 閱讀導入與討論：以文本《大海的禮物》帶領學生閱讀與討論，從母語理解人與海洋的關係，培養愛海情感。 2. 主題探究與跨域學習：延伸至「餐桌上的大海」與「四季食魚」，認識在地魚類與漁業文化，理解永續捕撈與環境保育。 3. 健康教育融入：認識魚類營養價值與均衡飲食觀念，了解蛋白質與 Omega-3 脂肪酸等營養成分，建立健康食魚習慣。 4. 英語學習與語言應用：以海洋與食魚為主題設計英語活動，運用簡易詞彙與句型描述食材、季節與環境，實踐跨語溝通。 5. 「Taste the Ocean」實作活動：製作鯖魚三明治、虱目魚飯糰等簡易料理，並以英語介紹食材與步驟，體驗做中學與說中學的學習歷程。 6. 結合 SDG14 永續行動：融入「Life Below Water」理念，透過學習與行動倡議，強化學生的保育意識與永續海洋素養。
實施進程	本課程方案設計名稱為「餐桌上的大海：留得鯖鱈在，No sea, no life」，預計運用五週完成此主題課程。 1. 第一週：帶領學生閱讀《大海的禮物》電子讀本，啟發海洋情感、建立閱讀脈絡並進行討論。確認學生理解人與海洋的共存關係，並延伸討論相關的議題。

	2. 第二週：延伸至「餐桌上的大海」與「四季食魚」，認識在地魚類、漁業文化與永續捕撈觀念，結合英語詞彙學習（如 fish, ocean, season），發展雙語理解能力。認識海洋資源、永續捕撈與環境保護的重要性。 3. 第三週：探討魚類營養與均衡飲食的重要性，認識蛋白質與 Omega-3 等營養成分，並運用英語句型（如 Fish is good for my health.）表達健康食魚觀念。 4. 第四週：以海洋與食魚為主題設計英語活動，學習描述食材、季節與料理步驟的詞彙與句型（如 cut the fish, mix with sauce.），培養生活化英語表達能力。 5. 第五週：學生以在地魚類進行簡易料理（如鯖魚三明治、虱目魚飯糰），並以英語介紹食材與製作過程，體驗做中學與說中學的跨語學習，呼應 SDG14「Life Below Water」永續理念。
預期學習效益	透過「餐桌上的大海：留得鯖鮓在，No sea, no life」課程，學生不只是讀一本書，而是開啟一扇探索的門，他們從母語出發，以英語看世界，學會用語言連結土地，用味覺認識海洋，在探究與實作的歷程中，孩子將理解魚類營養、永續捕撈與 SDG14「Life Below Water」的意涵，並學會將「吃」化為一種感恩，將「學」化為行動。最終，讓每位學生都能從餐桌出發，親海、愛海、知海，用在地的心，看見國際的海。 藉由整段學習歷程，期能達成以下三個層面的學習成效： 1. 知識面： 學生能了解海洋生態與人類生活的關係，認識魚類種類、營養價值與永續捕撈的重要性，並理解 SDG14「Life Below Water」的核心精神。 2. 技能面： 透過英語學習與實作活動，學生能運用簡易詞彙與句型描述食材與料理步驟，提升跨語表達、合作溝通與探究行動的能力。 3. 態度面： 學生能在閱讀與實踐中培養尊重自然、珍惜食材與關懷環境的態度，從在地出發關心世界，展現「越在地越國際」的永續素養。

※備註：頁面 A4 直式，字體大小 12，使用標楷體書寫，無限制字數。

114 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／單位 (全銜)	桃園市平鎮區東勢國民小學		
報名組別	☐ 學校組： ☐ 中文 ☒ 英文 ☐ 本土語：_____	主要 代表人	鄒●玉
使用讀本	☐ 神祕女孩； ☒ 大海的禮物； ☐ 藍色海洋奇遇記； ☐ 海話嬉遊記		
方案執行情形			
預期目標 可調整之處	預期目標 透過「餐桌上的大海」主題課程，結合海洋讀本閱讀、四季食魚探究、英語學習與實作活動，預期達成以下目標： 1. 知識面 學生能認識海洋與人類生活的關係，了解不同季節的魚類種類與漁業文化，並理解魚類的營養價值（如蛋白質、Omega-3）及永續食魚的重要性。 2. 技能面 學生能運用簡易英語詞彙與句型描述魚類、季節與料理步驟，並透過實作活動培養觀察、表達與合作能力。 3. 態度面 學生能培養珍惜海洋資源、尊重自然與健康飲食的態度，並建立正確的食魚觀念與永續意識。 可調整之處 在課程實施過程中，出現以下落差與調整方向： 1. 學生程度差異 調整方式：提供分層英語學習（簡易句型／進階表達），讓不同程度學生皆能參與。 2. 對魚類或海洋知識較陌生 調整方式：增加圖片、影片或實物輔助教學，強化具體理解。 3. 實作活動時間掌控不易 調整方式：事先分工（材料準備、步驟分段），或簡化料理流程。 4. 學生對食魚接受度不同 調整方式：提供替代食材或讓學生以觀察、參與製作為主，不強迫食用。 5. 英語應用信心不足 調整方式：透過口說句型練習、分組任務與重複練習，降低使用焦慮。		

預期創新亮點 展現情形	預期創新亮點 本課程以《大海的禮物》為核心，結合海洋教育、食魚教育與英語學習，展現以下創新特色： 1. 跨領域整合學習 結合英語與健康領域，透過閱讀、探究與實作活動，建構完整的學習脈絡。 2. 在地連結與生活應用 以「餐桌上的大海」為主題，連結學生生活經驗，讓學習從日常飲食出發，提升學習意義與參與感。 3. 食魚教育結合永續議題 融入四季食魚與永續漁業概念，引導學生理解當季食材與海洋保育的重要性。 4. 英語融入情境學習 將英語融入食材、季節與料理步驟的學習情境中，提升學生實際運用語言的能力。 5. 實作導向學習（做中學） 透過鮭魚三明治等料理活動，讓學生在操作中深化理解，落實知識與生活的連結。 展現情形 本課程透過多元學習活動，具體展現學生的學習成果： 1. 閱讀與討論表現 學生能理解讀本內容，並在討論中表達對海洋與食魚議題的看法。 2. 知識理解成果 學生能說出不同季節的魚類、魚類的營養價值及永續食魚的重要概念。 3. 英語應用能力 學生能運用簡單英語詞彙與句型描述魚類、食材及料理步驟(如 cut, mix, fish, healthy)。 4. 實作與合作表現 學生能參與料理活動，完成簡易食魚料理，並在活動中展現分工與溝通能力。 5. 態度與素養展現 學生能展現珍惜食材、關懷海洋與願意實踐永續行動的正向態度。
執行歷程 可再改善之處	執行歷程 本課程依據主題脈絡循序漸進實施，從閱讀導入至實作應用，發展完整學習歷程： 1. 閱讀導入與情境引起動機 透過播放教師自製 Podcast 創意影片，引發學生對海洋議題的興趣，並帶領學生閱讀《大海的禮物》，建立對海洋的基本認識與情感連結。 2. 主題探究與跨領域學習 延伸「餐桌上的大海與四季」主題，認識各季節盛產魚類、在地漁業文化及永續捕撈概念，並結合英語單字學習（如 fish, ocean, season），培養跨領域理解能力。 3. 營養與健康飲食學習 引導學生認識魚類的營養價值（如蛋白質、Omega-3），建立健康飲食與正確食魚觀念，並透過簡單英語句型表達（如 Fish is good for my health.）。 4. 英語情境應用活動

	設計英語活動，讓學生學習描述食材、季節與料理步驟的詞彙與句型（如 cut, mix, cook），提升生活化英語應用能力。 5. 實作體驗與統整學習 帶領學生製作鮭魚三明治，將所學知識應用於生活情境中，加深對魚類來源、營養價值及海洋資源的理解，並落實食魚教育理念。 可再改善之處 1. 課程時間安排需更彈性 部分活動（如實作與討論）較易超時，未來可調整教學節奏或預留彈性時間。 2. 學生英語能力差異 學生英語程度不一，部分學生在口說表達上較為困難，可增加分層教學或提供句型支援。 3. 實作活動準備流程 食物製作活動需較多前置準備，未來可優化分工方式或簡化材料與步驟。 4. 學習成果呈現方式可更多元 除口頭發表外，可增加學習單、海報或數位作品，讓學生有更多展現學習成果的機會。 5. 永續議題深化空間 學生已能理解基本概念，未來可加入更多案例或討論（如過度捕撈、海洋污染），深化永續思考。
推廣時的注意事項	推廣時的注意事項 1. 課程內容需符合學生年齡與程度 推廣時應依不同年級調整教學內容與英語難度，確保學生能理解海洋與食魚概念，避免學習負擔過重。 2. 兼顧在地特色與文化差異 各地海洋資源與飲食習慣不同，推廣時可結合在地魚類與漁業文化，提升課程的連結性與真實性。 3. 食材與安全衛生管理 進行料理實作時，需特別注意食材新鮮度、過敏原（如魚類、海鮮）及操作安全，並加強學生衛生習慣指導。 4. 時間與課程彈性安排 課程活動多元（閱讀、討論、英語、實作），推廣時需依學校課程安排進行彈性調整，避免影響既有教學進度。 5. 英語融入方式需自然適切 英語教學應以生活情境為主，避免過度艱深或過量，讓學生能在自然情境中運用語言。 6. 強化永續與正確食魚觀念 推廣時應強調當季食魚與永續漁業的重要性，避免誤導學生形成過度消費或錯誤飲食觀念。

活動照片簡要說明

◎撰寫說明

1. 下列照片呈現，請依據所提方案進行步驟拆解，並以簡要敘述方式逐一說明各步驟內容。
2. 表格欄位請自行新增減列。
3. 若有正面人像，請加以適當處置，以避免個資問題。



說明：播放自製 Podcast 影片，作為課程引起動機，透過在地化內容引發學生學習興趣，並連結食魚教育與海洋保育議題。



說明：老師介紹海洋讀本《大海的禮物》給學生。



說明：師生共同閱讀海洋讀本《大海的禮物》，結合食魚教育，引導學生認識海洋所提供的多元食物來源，了解當季食魚與永續漁業的重要性，培養健康飲食與環境保護的素養。



說明：結合讀本「餐桌上的大海和四季」章節，延伸設計「四季食魚」主題課程。(ELTA 外師協同教學)



說明：帶領學生認識各季節盛產的魚類，並了解食魚的營養與健康益處，同時融入英語單字教學，提升學生在生活情境中的英語应用能力。(ELTA 外師協同教學)



說明：在完成課程後，帶領學生進行鮭魚三明治製作活動。



說明：讓學生將所學知識應用於生活情境中，認識魚類富含蛋白質與多元營養價值，進一步加深對魚類及海洋資源的理解，並落實食魚教育理念。



說明：學生排隊製作鮭魚三明治。



說明：老師教學開動、好吃等相關英語，學生一起練習說: Let's eat! / It's yummy.



說明：學生開心品嚐。

※備註：1.頁面 A4 直式，字體大小 12，使用標楷體書寫。