

**108 年屏東縣海洋教育資源中心
綠階/初階海洋教育者培訓課程教案設計**

教案名稱	食在魚閱	設計者名稱	教師一：至正國中趙祥宏	
			教師二：	
			教師三：	
教學對象	<input type="checkbox"/> 幼教(幼兒年齡____) <input type="checkbox"/> 小學 <input checked="" type="checkbox"/> 中學(含高中職) <input type="checkbox"/> 一般名眾 <input type="checkbox"/> 其他_____		教學領域 (科目或名稱)	國文和綜合領域
教學資源	課本、手機、電子白板、臺灣魚類資料庫網站 (http://fishdb.sinica.edu.tw/chi/home.php)		教學時數	2 節課 第 1 節 45 分鐘 第 2 節 30 分鐘
教學理念	<p>從日常生活實際食用海鮮經驗和專業資料結合，能對海鮮食材做出更好的選擇和吃得健康，並對公共議題有所瞭解進而能在日常生活實踐。</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph LR A(食用海鮮經驗) --- B(+) C(專業資料) --- B B --> D((吃得健康 + 瞭解公共議題並實踐)) </pre> </div>			
教學對象分析	結合國文八下第 8 課海洋文學選文廖鴻基<鯨生鯨世選>，接觸鯨豚的生態習性。已體會人類與海洋的密切關係。家政八上已學習並具有海鮮烹飪經驗。			
十二年國教能力指標	海洋教育實質內涵		本教案 教學目標	認知：
	海 J13 探討海洋對陸上環境與生活的影響。 海 J14 探討海洋生物與生態環境之關聯。 海 J16 認識海洋生物資源之種類、用途、復育與保育方法。 海 J18 探討人類活動對海洋生態的影響。			家 Ab-IV-1 食物的選購、保存與有效運用。 技能： 家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。
	教學領域核心素養表現			行為：
國-J-C1 閱讀各類文本，從中培養道德觀、責任感、同理心，並能觀察生活環境，主動關懷社會，增進對公共議題的興趣。 綜-J-C1 探索人與環境的關係，規劃、執行服務學習和戶外學習活動，落實公民關懷並反思環境永續的行動價值。		Bb-IV-3 對物或自然以及生命的感悟。 家 Aa-IV-3 飲食行為與環境永續之關聯、實踐策略及行動		

對應 教學目標	教學活動流程	時間	教學 資源	教學 評量
<p>行為： Bb-IV-3 對物或自然以及生命的感悟。</p> <p>家 Aa-IV-3 飲食行為與環境永續之關聯、實踐策略及行動</p> <p>認知： 家 Ab-IV-1 食物的選購、保存與有效運用。</p> <p>認知： 家 Ab-IV-1 食物的選購、保存與有效運用。</p> <p>技能： 家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。</p>	<p>第一節課</p> <p>準備活動</p> <p>1.在廖鴻基<鯨生鯨世選>一文中已知道海豚的感情與習性。人應以更謙卑的心，關懷海洋的生態環境、保育海中的生靈。</p> <p>2.請學生發表自己食用海洋食物和海洋生態的關連。</p> <p>發展活動</p> <p>1.教師介紹臺灣魚類資料庫網站中的<臺灣海鮮選擇指南>中的<海鮮挑選原則>和<推薦食用、建議食用或避免食用>的原因。 (http://fishdb.sinica.edu.tw/chi/home.php)</p> <p>2.學生能說出 1-3 項海鮮挑選原則</p> <p>3.學生能說出曾經食用過的海鮮</p> <p>4.學生能說出曾經食用過的海鮮是屬於推薦食用、建議食用或避免食用。</p> <p>綜合活動</p> <p>1.指派學生於週末陪同家長到市場或超市，依臺灣海鮮選擇指南購買海鮮，並拍照於下週上課說明。</p> <p>2.指派學生於週末和家長一起烹飪海鮮，並拍照於下週上課說明。</p>	<p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>1 0 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>10 分鐘</p> <p>5 分鐘</p>	<p>課本</p> <p>手機、電子白板</p> <p>電子白板 電子白板</p> <p>手機、電子白板</p> <p>手機</p>	<p>能夠口頭回答</p> <p>能夠口頭說明</p> <p>能利用手機連結網站</p> <p>能夠口頭回答 能夠口頭回答</p> <p>同儕討論 能夠口頭回答</p> <p>能利用手機連結網站並觀察判斷海鮮種類</p>

<p>第二節課 準備活動</p> <p>1.學生上課前將所購買的海鮮照片和烹飪海鮮的成果照片存放至教室電腦。</p> <p>發展活動</p> <p>1.教師複習臺灣魚類資料庫網站中的<臺灣海鮮選擇指南>中的<海鮮挑選原則>和<推薦食用、建議食用或避免食用>的原因。 (http://fishdb.sinica.edu.tw/chi/home.php)</p> <p>2.請學生分組說明自己成果照片說明購買依據和烹飪海鮮過程。</p> <p>綜合活動</p> <p>1.各組推派代表分享自己成果照片說明購買依據和烹飪海鮮過程</p> <p>2.教師綜合並提問食用海洋食物和海洋生態的關連。</p>	<p>5 分鐘</p> <p>10 分鐘</p> <p>10 分鐘</p> <p>5 分鐘</p>	<p>電子白板</p> <p>手機</p> <p>電子白板</p> <p>電子白板</p>	<p>能夠口頭回答</p> <p>同儕討論</p> <p>能夠操作電子白板 能夠口頭報告</p> <p>能夠口頭回答</p>
<p>認知： 家 Ab-IV-1 食物的選購、保存與有效運用。</p>			
<p>技能： 家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。</p>			
<p>認知： 家 Ab-IV-1 食物的選購、保存與有效運用。</p>			
<p>技能： 家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。</p>			
<p>行為： 家 Aa-IV-3 飲食行為與環境永續之關聯、實踐策略及行動</p>			