

綠階/初階海洋教育者培訓課程教案設計

教案名稱	食在地減碳趣-魚你相育-台南虱目魚	設計者名稱	教師一：林品妤	
			教師二：	
教學對象	☐ 幼教(幼兒年齡____) ☐ 小學 ☐ 中學(含高中職) ☐ 一般民眾 ☐ 其他_____		教學領域 (科目或名稱)	綜合領域 家政
教學資源	台南市戶外教育及海洋教育中心培訓課程及網路資源		教學時數	3
教學理念	1. 聯合國永續發展目標 (SDGs) (1) SDG2 Zero Hunger 消除飢餓，實現糧食安全，改善營養狀況和促進永續農業。 (2) SDG12 Responsible Consumption and Production 確保永續的消費和生產模式。負責任的消費與生產。 (3) SDG14 Life Below Water 水下生命。保護和永續利用海洋和海洋資源，促進永續發展。 2. 結合海洋教育與食農教育內涵 海洋教育之海洋資源與永續精神及依據國立臺灣師範大學人類發展與家庭學系林如萍教授研發「食農教育 ABC 模式」，「農業生產與環境」(Agriculture)、「飲食健康與消費」(Behavior) 及「飲食生活與文化」(Culture) 三個面向，再以體驗學習(食材購買與選擇/食材處理/食材料理)為策略，搭配主題(台南在地食材-虱目魚)因而設計魚你相育學習活動。			
教學對象分析	9 年級學生-已有家政廚房操作實務經驗及影片基本錄製剪輯技能			
十二年國教課綱	海洋教育實質內涵		本教案學習目標	1. 探究飲食活動中的減碳做法對生活的重要性及好處。 2. 帶領學生認識食物里程和碳足跡的概念，藉此培養吃在地、食在地。 3. 結合當地水下資源，讓學生珍惜且以台南虱目魚為驕傲。藉由自
	◆探究海洋科學與永續海洋資源的知海素養 海洋資源與永續： J16認識海洋生物資源之種類、用途、復育與保育方法。 海洋教育融入生活課程： 認識生活中常見的海洋生物與水產，透過觀察、探索、理解生物種類、特性與生存環境，以及了解常見水產，實際展現珍惜資源、愛護環境與尊重生命動，並能欣賞與表達海洋生態之美。			

			已買食材和料理，培養學生實作技能並認同在地餐桌文化。	
	領域學習重點			
	學習表現： 運用網路閱讀、訪談動手做與科學思考等相關知能，培養家政學習能力及永續海洋資源之知海海洋素養。 學習內容： 1.魚產區與碳里程 2.養殖魚和海洋捕撈魚的差異與常見迷思概念 3.與家人連結互動 4.錄影脚本錄製運鏡後製剪輯 5.能上台分享報告			
對應 教學目標	教學活動流程 (數量可自行調整)	時間	教學 資源	教學 評量
1 2	活動一名稱：引導活動 1. 影片教學(1) 食物里程(2) 碳足跡 2. 請學生分享用餐經驗：你常吃或常見的魚料理有哪些？ 3. 請學生分享：其中魚的產地又來自何處？ 4. 養殖魚和海洋捕撈魚的差異與常見迷思概念	45分鐘	食物里程影片來源： https://www.youtube.com/watch?v=PCZFjCOXYNk 碳足跡影片來源： https://www.youtube.com/watch?v=Pdv2XcA2HF4 台南市戶外教育及海洋教育中心培訓課程及網路資源	課室觀察 50% 小組分享 50%

2 3	活動二名稱：發展活動 1. 台南在地特產養殖魚是？ 2. 虱目魚在市場販售會有哪幾種樣態的商品？(全魚、魚頭、魚肚、魚柳、魚皮、魚骨、魚腸、魚丸、魚鬆、一夜干、魚乾....)。 3. 虱目魚有哪些料理方式？ 4. 承 1、2、3 回家訪問長輩愛吃的虱目魚料理及原因或不愛吃的原因。 4. 透過3段短片，讓學生觀摩學習作業準備方式。 https://youtu.be/ZjKu2FxJyEo https://youtu.be/zsQLoX4uz5o https://youtu.be/MQxUeIbYQVA	45分鐘	學生平板 網路搜尋 家人經驗 分享 台南市土城高中學生專題影片	課室觀察 50% 小組分享 50%
3	活動三名稱：統整活動 1. 回家錄製一段有關虱目魚食材的影片(5分鐘內) 主題可選擇如下： 虱目魚購買與選擇 虱目魚處理 虱目魚料理 2. 在老師指定時間內放上 youtube 3. 在校分享	前置作業 及後製剪輯時間不限 45分鐘 在校分享	台南市戶外教育及海洋教育中心培訓課程(2024興達港踏查及買魚實做魚湯魚丸及品嚐分享)	課室觀察 50% 個人分享 50%

參考資料

- 1.食物里程影片來源：<https://www.youtube.com/watch?v=PCZFjCOXYNk>
- 2.碳足跡影片來源：<https://www.youtube.com/watch?v=Pdv2XcA2HF4>
- 3.臺灣海鮮選擇指南 Seafood Guide Taiwan－臺灣魚類資料庫
<https://fishdb.sinica.edu.tw/seafoodguide>
- 4.台南市土城高中學生專題影片
(影片來源 指導老師：吳美枝老師
有徵詢吳老師同意課堂使用分享)
<https://youtu.be/ZjKu2FxJyEo>
<https://youtu.be/zsQLoX4uz5o>
<https://youtu.be/MQxUeIbYQVA>

附錄

學習單 食在地，減碳趣-魚你相育-台南虱目魚

學習單 食在地，減碳趣-魚你相育-台南虱目魚

班級

座號

姓名

1. 你常吃或常見的魚料理有哪些？

2. 其中魚的產地又來自何處？

3. 台南在地特產養殖魚是？

4. 有哪些料理方式？

5. 回家訪問長輩愛吃的魚(3.)料理及原因或不愛吃的原因？

6. 觀摩影片後，你有哪些準備工作？

