

113 學年度彰化縣綠階/初階海洋教育者培訓課程教案

教案名稱	餐桌上的寶石--文蛤	設計者名稱	蕭嘉樺	
教學對象	<input type="checkbox"/> 一年級 <input type="checkbox"/> 二年級 <input type="checkbox"/> 三年級 <input type="checkbox"/> 四年級 <input type="checkbox"/> 五年級 <input type="checkbox"/> 六年級	教學領域 (科目或名稱)	自然與生活科技	
教學資源	貝類掛圖、課程簡報、影片、平板、新鮮文蛤。	教學時數	2 節課，共 80 分鐘。	
教學理念	<p>文蛤是餐桌上很常出現的一道食材，學生或許很常吃到，但是對於文蛤的認識可能也僅止於可以在餐桌上看到而已，對於文蛤的構造、繁殖或是烹煮方式都不了解。希望可以藉著課程讓學生知道文蛤的身體構造、養殖產業，並透過自己親手烹調來食用，培養學生對於海洋資源的認識及愛護。</p>			
教學對象分析	<p>對象：五、六年級學生</p> <p>先備經驗：</p> <p>1、有食用過文蛤</p> <p>2、知道文蛤有外殼，和牡蠣不同。</p>			
十二年國教課綱	海洋教育實質內涵		本教案學習目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.學生能知道文蛤的生殖方式、性別特徵、器官、生長環境、食物、天敵。 2.學生能體會文蛤繁殖的辛苦。 3.學生能認識文蛤養殖與水域生態環境的關係 4.學生能了解、烹煮並體驗文蛤的美食。 5.學生能知道文蛤殼再利用方式。
	海 E4	認識家鄉或鄰近的水域環境與產業。		
	海 E10	認識水與海洋的特性及其與生活的應用。		
	海 E11	認識海洋生物與生態。		
	海 E13	認識生活中常見的水產品。		
	海 E16	認識家鄉的水域或海洋汙染、過漁等環境問題。		
	領域學習重點			
	<p>學習表現：</p> <p>1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。</p> <p>1-III-4 結合科技與資訊，提升聆聽的效能。</p> <p>2-III-5 把握說話內容的主題、重要細節與結構邏輯。</p> <p>2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。</p> <p>tr-III-1 能將自己及他人所觀察、記錄的自然現象與習得的知識互相連結，察覺彼此間的關係，並提出自己的想法及知道與他人的差異。</p> <p>pc-III-1 能理解同學報告，提出合理的疑問或意見。</p> <p>ai-III-3 參與合作學習並與同儕有良好的互動經驗，享受學習科學的樂趣。</p>			
	<p>學習內容：</p> <p>Bd-III-1 以事實、理論為論據達到說服、建構、批判</p>			

	<p>等目的。</p> <p>INb-III-5 動物的形態特徵與行為相關，動物身體的構造不同，有不同的運動方式。</p> <p>INb-III-6 動物的形態特徵與行為相關，動物身體的構造不同，有不同的運動方式。</p> <p>INg-III-4 人類的活動會造成氣候變遷，加劇對生態與環境的影響。</p>			
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
<p>1.學生能知道文蛤的生殖方式、性別特徵、器官、生長環境、食物、天敵。</p> <p>2.學生能體會文蛤繁殖的辛苦。</p>	<p>活動一名稱：文蛤大剖析</p> <p>一、引起動機： 播放影片：彰化文蛤節摸蛤仔兼洗褲，提問學生有沒有參加過類似活動，讓學生分享參加過的經驗。</p> <p>二、發展活動：</p> <p>1、讓學生分組觀察新鮮文蛤的外觀，讓學生分享觀察到的現象，並利用文蛤構造圖介紹文蛤的外觀各部名稱。</p> <p>2、讓學生分5組利用平板搜尋並討論下列問題。 (1)文蛤的生長環境是？ (2)文蛤的食物來源及覓食方式？ (3)文蛤的運動方式？ (4)文蛤的養殖方式？ (5)文蛤的養殖在氣候變遷（如水溫上升、極端天氣）的影響下，有哪些可能的解決措施？ 討論後請各組輪流上台分享，並接受同學的提問。 (評分標準：清楚說明生長環境+1分、食物來源+1分、覓食方式+1分、運動方式+1分、養殖方式+1分，氣候變遷下的可行解決方式一種+1分，能解答同學疑惑+1分，有意義的提問+1分)</p> <p>三、綜合活動： 請學生回家後完成學習單：文蛤創意聯想學習單。並統計各組分數，依各組分數高低給予點數，分別為5點到1點。</p>	<p>10分鐘</p> <p>8分鐘</p> <p>18分鐘</p> <p>2分鐘</p>	<p>影片</p> <p>文蛤外觀構造圖</p> <p>平板</p>	<p>能專心觀賞影片並勇於發表。</p> <p>能專心觀察及聆聽</p> <p>能操作平板用心討論</p> <p>勇於發表</p> <p>確實完成學習單</p>

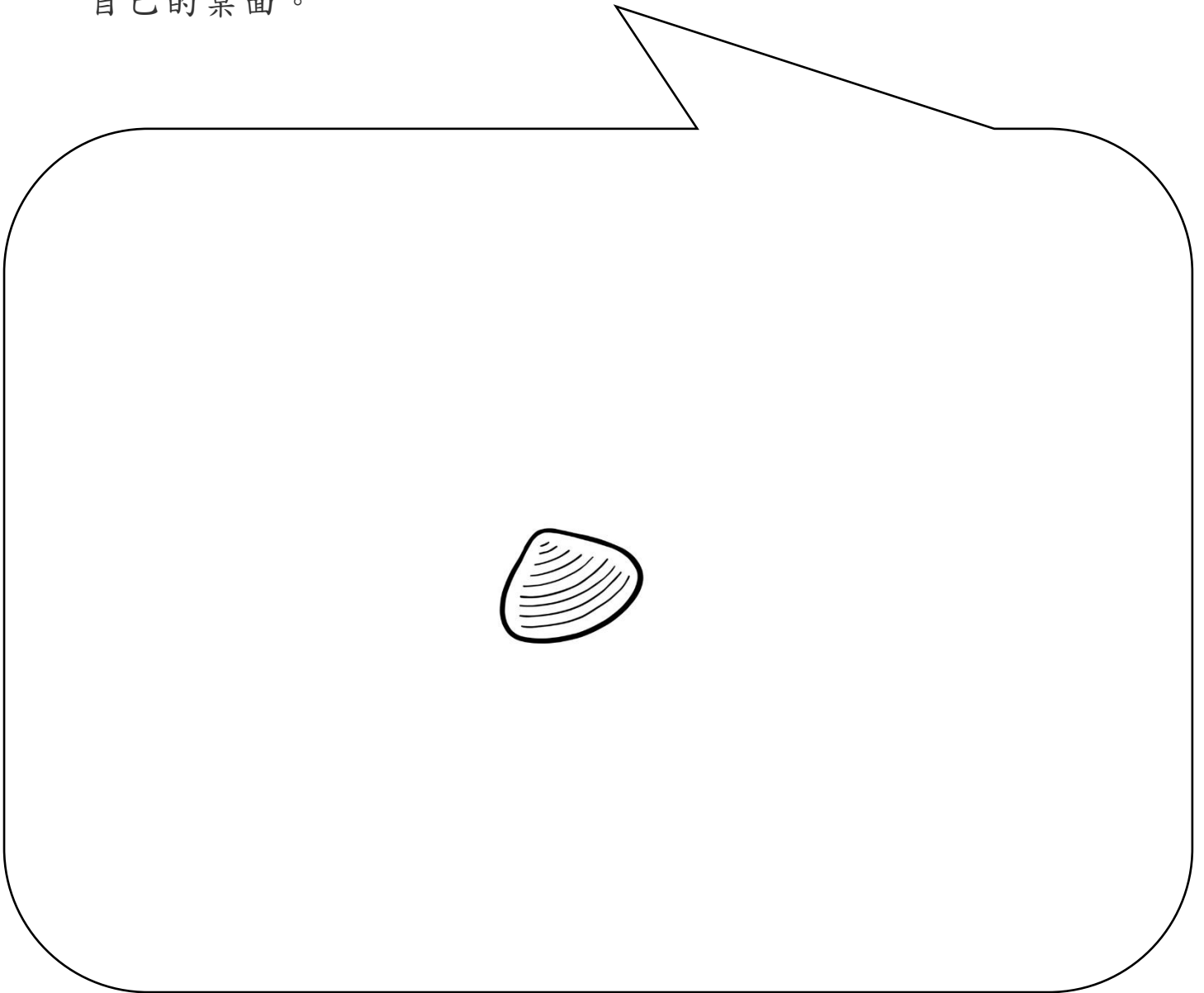
<p>3.學生能了解、烹煮並體驗文蛤的美食。</p> <p>4.學生能知道文蛤殼再利用方式。</p>	<p>活動二名稱：文蛤美食大挑戰</p> <p>一、引起動機： 上課前先準備兩盤清蒸文蛤，一盤有吐沙，另一盤未吐沙。讓學生品嚐或觀察比較其中差異，並分享如何處理文蛤殼。</p> <p>二、發展活動： 利用簡報介紹吃文蛤的好處。之後讓學生分5組利用平板搜尋並討論下列問題。 (1)文蛤中有那些營養素？ (2)文蛤適合所有人食用嗎？ (3)文蛤該如何挑選？ (4)文蛤該如何保存？ (5)文蛤殼可以怎麼處理？ 討論後請各組輪流上台分享，並接受同學的提問。 (評分標準：清楚說明營養素+1分、是否適合所有人食用+1分、如何挑選+1分、如何保存+1分、文蛤殼處理方式+1分，能解答同學疑惑+1分，有意義的提問+1分)</p> <p>三、綜合活動： 請學生思考要怎麼料理文蛤，並利用假日在家實際完成該料理後，完成學習單：總鋪師學習單。並統計各組分數，依各組分數高低給予點數，分別為5點到1點。</p>	<p>5分鐘</p> <p>25分鐘</p> <p>10分鐘</p>	<p>清蒸文蛤</p> <p>簡報、平板</p> <p>總鋪師學習單</p>	<p>能分辨差異並勇於發表</p> <p>專心聆聽 能操作平板 用心討論</p> <p>確實完成學習單</p>
--	--	------------------------------------	--	---

文蛤創意聯想

____年____班____號

姓名：_____

一、請發揮你的想像力，以下方的文蛤圖案設計出一個桌墊來美化自己的桌面。



二、請說明上面創作想法。

文蛤總舖師

____年____班____號

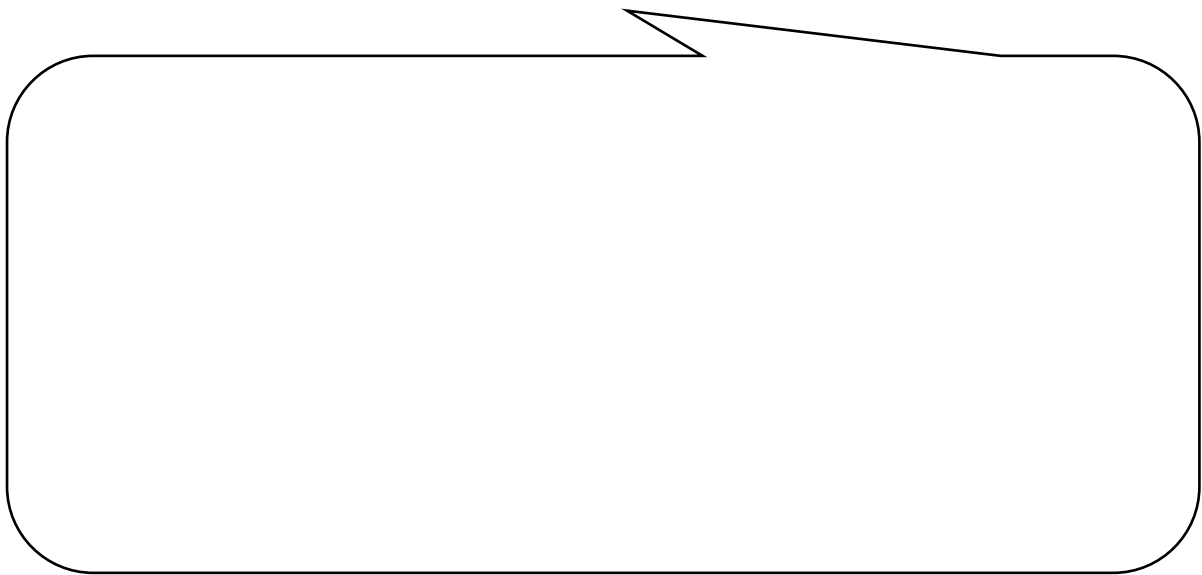
姓名：_____

一、菜名：_____ 二、廚師是：_____

二、準備的材料有：_____

三、做法：

四、我煮好的菜(請拍下你所煮好的料理照片並貼在下方空格)：



我的心得：

家人心得：

