

## 綠階/初階海洋教育者培訓課程教案設計

教案名稱	「魚」味上桌	設計者名稱	教師：邱子軒
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"/> 一般民眾 <input type="checkbox"/> 其他_____	教學領域 (科目或名稱)	餐飲製作
教學資源	教學投影片、學習單、檢核表、烹飪器具。	教學時數	100 分鐘 (兩節課)
教學理念	透過中餐丙級證照考題中的「醬燒煎鮮魚」、「茄汁燴魚片」與「五柳溜魚條」等魚料理，讓學生認識魚的來源、魚的種類與漁產資源的現況，並且知道這些海洋生物的棲息環境。讓學生們從學習的料理歷程之中，運用功能性課程的授課理念，搭配不同學科的真實生活情境，將魚作為一個認識海洋的媒介，豐富學生們對海洋的想像與探索渴望，相信透過這次課程的學習，學生能熟悉對魚類食材的處理有初步的概念與步驟，進而面對人生問題。		
教學對象分析	本次教學對象為集中式特教班的高一生，共 15 位。 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A 生，易分心較無法掌握重點，需要適時提醒進度。且衝動控制困難，下課時間遊走或會自行進入工作區域或啟動工具，但可以在提醒下回到教室。</li> <li>2. B 生相對識字量少，需要個別指導，必要時需要圖卡或調整為口語回答協助。</li> <li>3. C 生上肢穩定度不夠，手部精細動作較弱，部分操作需個別指導或予以輔助。</li> <li>4. 其餘 12 名同學在老師指導下可以聽從指令，並做出對應指令之動作與操作。</li> </ol>		
十二年國教課綱	海洋教育實質內涵	本教案 學習目標	認知： 1. 能了解水產養殖業(如：魚販等)的發展現狀。 情意： 1. 能培養學生在烹調料理的過程中，瞭解生命和生涯發展歷程。
	領域學習重點		技能： 1. 透過不同類別的魚料理描繪對魚的來源、魚的種類與漁產資源的現況。 2. 增進學生的生活經驗，並促進學習團隊合作、社會觀察與實作的的能力。
	學習表現： 服務-技-餐技I-1 了解食材處理與廚房設備使用的原則，展現食物製備的相關職能。 服務-技-餐技I-3 熟練切割、烹調與保存食材的基礎實作，透過多元文化料理，展現飲食生活美學。 學習內容： 服務-技-餐技I-H-a 各類基本烹調法流程與步驟。 服務-技-餐技I-H-a 常見食材類別辨識。 服務-技-餐技I-H-b 魚料理處理方式與步驟。		

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>認知：</p> <p>1. 能了解水產養殖業(如：魚販等)的發展現狀。</p> <p>技能：</p> <p>1. 透過不同類別的魚料理描繪對魚的來源、魚的種類與漁產資源的現況。</p>	<p>活動一名稱：「魚」味在哪？</p> <p>一、引起動機 以相關教學影片剪輯簡短並扼要說明且展示各種海洋魚類的實際樣子、捕撈方式與食物來源種類。</p> <p>二、體驗活動 1、讓學生分組選擇海洋魚類物種角色資料照片，並扮演模擬該種生物捕撈的過程。 2、在教室各處放置各式各樣魚料理及捕撈過程的照片、食譜或海鮮選擇指南。 3、限時尋找海洋魚類的捕撈現況。 4、檢查統計各海洋魚類被捕撈的情況和種類。</p> <p>三、活動結果的討論與分析 1、利用學習單記錄各種海洋魚類的<b>食物種類、數量</b>等資料 2、討論海洋魚類<b>過度捕撈</b>的機率與影響情況。 3、舉例探討哪些原因對魚類及海洋生態上的影響。</p> <p>四、實際行動規劃 1、各組討論規劃可執行之魚類料理。 2、各組魚類料理初步的烹調構想。 3、各組環境行動方案報告分享。</p>	<p>10'</p> <p>15'</p> <p>15'</p> <p>10'</p>	<p>電腦 教學影片 投影機</p> <p>海洋生物 照片資料 魚料理照 片或食譜 海鮮選擇 指南</p> <p>教具 學習單 影片</p> <p>學習單</p>	<p>學習單</p> <p>學習單</p> <p>學習單</p> <p>學習單</p>

<p>情意：</p> <p>1. 能培養學生在烹調料理的過程中，瞭解生命和生涯發展歷程。</p> <p>技能：</p> <p>1. 透過不同類別的魚料理描繪對魚的來源、魚的種類與漁產資源的現況。</p> <p>2. 增進學生的生活經驗，並促進學習團隊合作、社會觀察與實作的能力。</p>	<p>活動二名稱：「魚」味上桌。</p> <p>(一) 引起動機：</p> <p>1. 回顧上次課程所做的課程活動認識魚的來源、魚的種類與漁產資源的現況。</p> <p>2. 解說今日的課程與說明本課程和餐飲課的關聯性。</p> <p>(二) 專業服裝及工具檢查</p> <p>(三) 教學示範：</p> <p>1. 示範教學-「切割食材」。</p> <p>2. 操作演練-「切割食材」。</p> <p>3. 示範教學-「烹調製備」。</p> <p>4. 操作演練-「烹調製備」。</p> <p>5. 示範教學-「擺盤示範」。</p> <p>6. 操作演練-「擺盤示範」。</p> <p>(四) 善後工作。</p> <p>1. 善後工作(工作崗位清理歸位)。</p> <p>(五) 學習回饋。</p> <p>1. 檢討本次課程學習。</p> <p>(六) 下週單元提醒。</p> <p>1. 下週單元提醒。</p> <p>2. 確認專業教室善後。</p> <p>3. 離開上鎖，歸還鑰匙。</p>	<p>5'</p> <p>5'</p> <p>20'</p> <p>10'</p> <p>5'</p> <p>5'</p>	<p>學習單</p> <p>檢核表</p> <p>學習單</p>	<p>仔細聆聽教師的授課與回饋</p> <p>完成檢核。</p> <p>積極聆聽示範與參與實作。</p> <p>積極發表。</p> <p>歸還鑰匙與協助善後工作。</p>
---	--	---	----------------------------------	---