

## 綠階/初階海洋教育者培訓課程教案設計格式

教案名稱	識好魚。食好魚	設計者名稱	教師一：劉持均	
教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 高中職 <input checked="" type="checkbox"/> 一年級 <input type="checkbox"/> 二年級 <input type="checkbox"/> 三年級		教學領域 (科目或名稱)	領域:服務群餐飲製作技能領域 科目:飲食調理實作
教學資源	湧升海洋之水產品及食魚教育影片 ( <a href="https://www.seafood.com.tw/">https://www.seafood.com.tw/</a> ) 網路資源:〈湧升海洋〉網站、〈行政院農業委員會漁業署〉網站、〈台灣魚類資料庫〉、Google 搜尋引擎 書籍:《吃的臺灣史》、《番社采風圖》、《晚清臺灣番俗圖》		教學時數	2-3 節(視學生操作能力調整時間)
教學理念	本課程設計是以整合知識、技能與態度的素養導向教學做思考,藉由結合回顧過去、認識現在,讓學生認識食魚文化。藉由本土歷史及語言結合帶領學生回顧本土食魚文化,再引領學生認識生活情境最接近卻往往習而不察的超市水產,進而比較進口/本地水產品優缺。			
教學對象分析	技術型高中服務群科一年級,為智能障礙輕中度學生			
十二年國教課綱	海洋教育實質內涵		本教案學習目標	1. 結合歷史及語言認識本土魚文化 2. 瞭解不同水產品的優缺點 3. 藉由差異化分組學習與他人合作 4. 培育資訊操作技巧
	海 U4 分析海洋相關產業與科技發展,並評析其與經濟活動的關係。 海 U16 探討海洋生物資源管理策略與永續發展。			
	領域學習重點			
	服務-技-生技 III-1 具備簡易食材選購、處理及保存之基本知識,精進個人生活品質。			

第一節 認識本土食魚文化

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. 結合歷史及語言認識本土魚文化	<p><b>(一) 課堂準備</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 利用抽台灣水產牌分組，教師可在事前先做好異質分組的順序。</li> <li>• 說明小組的任務方式會以 LINE 官方進行活動內容，教師會利用 LINE 官方發送任務內容，小組討論後發送至 LINE 官方，會得回饋與更進一步提示。</li> <li>• 請同學利用 QR CODE 加入 LINE 官方生活圈。</li> <li>• 教師可以 LINE 官方發送有關小組組成相關問題，請小組回答，以確認小組們都能了解 LINE 官方使用方式。</li> </ul> <p><b>(二)引起動機</b></p> <p>1 發送第一個任務，請小組接收到任務後，開始討論及回答。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>1-1 暖身活動：請每組在 line 官方回答一種台灣養殖魚類的圖片：虱目魚、台灣鯛、午魚、蛤、白蝦</p> <p>故事情境一、龍王要請大家吃飯，請你選一道喜歡吃的水產料理！並一起認識他的好夥伴！</p> <p>任務一、line 問卷進行前測</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 喜歡的水產料理名稱</li> <li>2. 喜歡的烹調方式</li> <li>3. 認識常見的水產名稱</li> </ol> </div> <p>1-2. 本次教學選擇五項常見的水產—虱目魚、台灣鯛、午魚、蛤、白蝦，做為開場白的題目，讓每組回答。</p> <p>1-3 檢查每組答題情形，分享同學喜歡的水產料理名稱及烹調方式</p> <p>1-4 水產也有不同的名字，菜市場名和學名，雖然不一樣的稱呼，但還是指同一種東西。每種水產都有不同的外形和獨特的味道、。在養殖時，也有生物們喜好條件，要求不同的水溫、鹹淡水。所以可以看到，在台南市的沿海養殖區(北門、七股、學甲、安南區)，養殖某些特定的水產，同學可說說看，你知道台南市養殖什麼水產種類呢?(讓同學先回答，再提供【圖表一】對照)</p> <p>小結：初步瞭解同學喜歡食用水產的原因及對水產的認識。</p> <p>2. 從諺語認識魚食文化</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>故事情境二、龍王希望選出宴會的接待人員，至少要會雙</p> </div>	5 分           15 分		<p>【操作評量】小組能使用 Line 官方回覆</p> <p>觀察評量 口語評量 檔案評量</p>

	<p>語，請你參加龍王的接待人員甄選。</p> <p>任務二、以錄音的方式在 line 官方繳交兩句指定的食魚文化諺語</p>			<p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=LUEeRhHr3EE">https://www.youtube.com/watch?v=LUEeRhHr3EE</a></p>	
	<p>2-1 發送任務：</p> <p><b>問題一</b>：以台語唸出「淡水魚入鹹水港」並傳音檔至 line 官方</p> <p><b>回答一</b>：以台語唸出「淡水魚入鹹水港」，並解釋意思，魚有分淡水、鹹水，淡水魚游進鹹水港，是無法生存的。比喻人入錯了行，或進入不適合自己的環境，無法發揮專長。</p> <p><b>問題二</b>：以台語唸出「要食好魚 就俵水墘」並傳音檔至 line 官方</p> <p><b>回答二</b>：以台語唸出「要食好魚 就俵水墘」，並解釋意思，「要食好魚 就俵水墘」意思，吃在地食材 CP 值高，比喻人做事要考慮客觀的環境條件，才會順利!</p> <p>2-2 延伸：分類常見養殖水產類，【虱目魚、台灣鯛、午魚、蛤、白蝦】，何者是鹹水、淡水飼養？</p> <p>2-3 請同學分享食用鹹水和淡水水產的經驗、風味有什麼不同？</p> <p>小結：有些同學說到不敢吃魚，因為有魚腥味還有怕被魚刺哽到，有些同學說海魚比較好吃，還有些同學喜歡釣魚，可請同學多分享釣魚的經驗，在什麼地方釣？釣什麼魚？回家如何料理？</p>	15 分鐘		<p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=v8VF">https://www.youtube.com/watch?v=v8VF</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=v8VF">https://www.youtube.com/watch?v=v8VF</a></p>	
	<p>(三)歷史魚文化</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>藉由清代原住民圖畫，介紹臺灣原住民捕魚方式。</li> <li>發送任務三，請同學利用關鍵字”現代捕魚”搜尋今日捕魚方式，再與同學分享。</li> <li>討論古今不同捕魚文化優缺點</li> </ol> <p>三、總結活動</p> <p>總結本節課程，隨機抽測學生口頭問答以複習課程內容</p>	15 分鐘		<p>〈行政院農業委員會漁業署〉網路資源、《吃的臺灣史》《番社采風圖》、《晚清臺灣番俗圖》、Google 搜尋引擎</p>	

第二節 賣場常見的水產

<p>2. 瞭解不同水產品的優缺點</p>	<p><b>(一) 課堂準備</b></p> <p>1. 在週間，在 LINE 官方中發送【任務三】</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>故事情境三、龍王要選一些好食材，請你推薦名單。</p> <p>任務三、選三種水產相關的產品拍照上傳 LINE</p> </div> <p><b>(二) 引起動機</b></p> <p>1. 老師先透過 LINE 官方回答進行積點與回饋；在課堂上分享各組回答任務三的答案。</p> <p>2. 腦力激盪時間：限時 2 分鐘，各組在便利貼上寫上水產相關的產品的答案，教師也增加一些題目(參考項目：魚鬆、魚丸、蝦餅、魷魚絲、蜆精、鱸魚排、草魚、土魷魚羹等…)，</p>	<p>10 分鐘</p>		
	<p><b>(三) 主要活動</b></p> <p>依同學剛才寫在便利貼的項目，依老師出題，在黑板上進行分類。</p> <p>2-1 分類一：鮮食、加工品進行分類</p> <p>詢問同學喜歡鮮食還是加工品?最喜歡哪種產品?討論為什麼要採用加工呢?</p> <p>水產保存不易，漁獲來源不穩定，所以使用加工方式讓水產產品能延長食用時間，也吃到不同風味。</p> <p>2-2 分類二：產地分類</p> <p>閱讀產地，分辨該魚貨為本土還是進口，並在世界地圖上找到的產地國家。詢問同學討論喜歡哪些水產產品?</p> <p>因為冷凍技術及運輸的進步，讓大家能大飽口福，吃到來自世界各地的水產，你喜歡的產品是在地美食還是進口呢?</p> <p>在地水產的優缺點是什麼?優點：價錢、新鮮、能掌控品質</p> <p>進口水產的優缺點是什麼?優點：味道不一樣、</p> <p>2-3 認識常見水產食材的原形</p> <p>選擇台灣東、西部漁會推出的燒烤組合為例，選擇「午魚、鯖魚、白帶魚、鮪魚、香魚」五種魚類為教學內容。</p>	<p>10 分鐘</p> <p>10 分鐘</p> <p>15 分鐘</p>	<p>【台灣水產選擇指南】</p> <p><a href="https://fishdb.sinica.edu.tw/seafoodguide/index.html">https://fishdb.sinica.edu.tw/seafoodguide/index.html</a></p>	<p>觀察評量</p> <p>口語評量</p> <p>檔案評量</p>



海陸燒烤禮盒



配對原形：使用原形大小的五種圖卡【午魚、鯖魚、白帶魚、鮪魚、香魚】，配對產品及其原形，並擇一於『台灣魚類資料庫』查詢資訊（中文名、經濟性、最大體長、地理分部、漁業利用、選擇指南等級），製作名片。

故事情境四、龍王要選一位廚師，請你從名單中的五位推薦一位，幫他寫名片，自我介紹！

任務四、從名單中選一位你要推薦的魚類，上網『台灣魚類資料庫』查詢資訊製作名片。

(四)總合活動

故事情境五、龍王要來試菜，請一起擬菜單！

任務五、每組出一道料理，請討論要料理的食材、烹調方式及菜名，上傳 LINE

作業：龍王就要試菜了，每組出一道料理，請討論要料理的食材、烹調方式及菜名，例如：老師要做的一道烤魚，料理食材是：午魚、烹飪方式：烤，菜名叫『午發燒沒?』，請每組選擇今天認識的食材當材料，選擇料理方式，並取一個好聽又好吃的菜名，上傳到 line，下次上課我們就可完成，跟龍王一起試菜喔!