

綠階/初階海洋教育者培訓課程教案設計

教案名稱	吃魚安全要小心 食物中毒與海鮮	設計者名稱	教師一： 楊琇茶	
			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"/> 一般民眾 <input type="checkbox"/> 其他_____		教學領域 (科目或名稱)	<input checked="" type="checkbox"/> 健康與體育 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動(含學生公民素養)
教學資源	教學簡報、影片、白板		教學時數	1 節課，40 鐘
教學理念	<p>台灣四面環海，海鮮富饒，各式海鮮都能享用，但海鮮是一種易受細菌、寄生蟲和毒素污染的食物。以下是一些與海鮮相關的食物中毒風險因素：</p> <p>細菌感染：海鮮中可能存在細菌，如沙門氏菌、腸道炎弧菌和副溶血性弧菌等。這些細菌可以在不當處理或儲存海鮮時滋生並引起食物中毒。食用受細菌污染的海鮮可能導致腹瀉、嘔吐、腹痛和發燒等症狀。</p> <p>寄生蟲感染：某些海鮮可能受到寄生蟲感染，如條蟲、肝吸蟲等。這些寄生蟲可能存在于生或未充分加熱的海鮮中，食用這些受感染的海鮮可能導致寄生蟲感染和相關的健康問題。</p> <p>毒素污染：某些海鮮（尤其是貝類和藻類）可能含有生物毒素，例如紅潮引起的貝毒素和腸道炎弧菌產生的副溶血性弧菌毒素。這些毒素在人體內攝入後可能導致食物中毒，症狀可能包括嘔吐、腹瀉、神經系統問題和呼吸困難等。</p> <p>藉由</p>			
教學對象分析	健康教育課中有教學廚房的衛生安全，可在更進一步介紹各種病原菌與海鮮的關係			
十二年國教能力指標	海洋教育實質內涵		本教案 教學目標	知識：
	海 J16 認識海洋生物資源之種類、用途、復育與保育方法。			能分辨與海鮮有關的食物中毒特徵
	教學領域核心素養表現			態度：
	Ea.人與食物:人的生活與飲食和各種消費選擇密不可分，「人與食物」主題著重理解食物對人的意義與重要性，探討影響飲食選擇的因素，製作或選擇符合個人的需求的飲食，培養對食農、食安的重視，以確保健康飲食習慣的落實。其學習內涵包括食物與營養、均衡飲食與選擇、食物產製與保存、飲食趨勢與文化、飲食運動與體型觀等關鍵概念。			能有辨別安全食物的能力
			技能：	
			能統整內容後與同儕討論	
			行為：	
			透過檢視海鮮食物可能的危害，檢討可能的預防方法。	

	Fb.健康促進與 疾病預防:疾病預防則是積極採各種預防策略，落實健康生活型態，促進個人健康狀態與預防疾病。其內涵包括健康意義與健康促進、健康促進行為與生活型態、疾病預防與自我照顧、醫療服務與健康保險等關鍵概念。			
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: 能分辨與海鮮有關的食物中毒特徵</p> <p>行為: 透過檢視海鮮食物可能的危害，檢討可能的預防方法。</p> <p>態度: 能有辨別安全食物的能力</p>	<p>◆準備活動</p> <p>1. 準備各種食物中毒新聞片段</p> <p>https://tw.stock.yahoo.com/video/%E8%80%81%E7%89%8C%E5%86%B0%E5%BA%97%E9%9B%86%E9%AB%94%E9%A3%9F%E7%89%A9%E4%B8%AD%E6%AF%92-%E9%81%AD%E5%8B%92%E4%BB%A4%E5%81%9C%E6%A5%AD%E9%96%8B%E7%BD%B030%E8%90%AC-052916006.html</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=6wdJqFkrTYw&ab_channel=%E6%9D%B1%E6%A3%AE%E6%96%B0%E8%81%9ECH51</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=sAzW49ItUQM&ab_channel=%E5%85%AC%E8%A6%96%E6%96%B0%E8%81%9E%E7%B6%B2</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=_NNvRLqLRDI&ab_channel=%E8%8F%AF%E8%A6%96%E6%96%B0%E8%81%9ECH52</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=erdf34pLsLA&ab_channel=TVBSNEWS</p> <p>2. 教師提問： (1) 對於影片中的介紹有那些令人深刻的印象? (2) 生活當中曾經吃過哪些水產品? (3) 與海鮮相關的食物中毒菌有哪些? 教師同時給予學生回應正增強（例：加分）</p> <p>3. 教師說明 (1) 接下來一節課的主題將環繞水產品與海洋病原菌的關係。</p> <p>◆發展活動 教師發下學習講義，請學生專注聆聽，並在講義的空格當中填入正確的內容。同時隨時注意學生的撰寫狀況，適時邀請學生回應內容。</p>	<p>5 分鐘</p> <p>10 分鐘</p>	<p>影片</p> <p>影片與簡報</p>	<p>仔細觀賞影片 能夠口頭回答</p> <p>仔細觀賞影片 能夠口頭回答</p>

