

## 綠階/初階海洋教育者培訓課程教案設計

教案名稱	台灣國寶是「虱」麼魚	設計者名稱	教師一：郭侑銘	
			教師二：李蕙芳	
教學對象	<input type="checkbox"/> 幼教(幼兒年齡____) <input type="checkbox"/> 小學 <input type="checkbox"/> 中學(含高中職) <input checked="" type="checkbox"/> 一般民眾 <input type="checkbox"/> 其他_____		教學領域 (科目或名稱)	綜合活動 生活課程 自然與科技
教學資源	教學簡報、影片、白板、虱目魚構造圖		教學時數	4小時
教學理念	<p>希望透過本課程讓學員認識台南作為虱目魚故鄉的歷史背景，了解虱目魚在台南近四百年的養殖發展，以及其對當地漁村經濟與民眾生活的影響；課程將引導學員認識虱目魚的營養價值、多元吃法，以及其在經濟與文化上的重要性。此外，透過親手烹調與品嚐虱目魚料理，讓學員體驗食魚文化，並培養珍惜食物與愛護本土漁業的觀念。</p>			
教學對象分析	<p>本課程對象為一般民眾，此年齡層學員具備較成熟的認知與語言表達能力，能理解虱目魚的生長環境、營養價值及台南的漁業文化，並透過有獎徵答提升專注力與參與度。</p> <p>教學將以精簡重點講解、互動問答及簡單操作體驗為主，以提高學習效率與興趣。考量學員對實作活動的高度興趣，課程將搭配視覺輔助（圖片、影片），幫助學員快速掌握虱目魚的特色與多元應用。此外，為提升學員對魚刺與海鮮的接受度，課程將特別介紹虱目魚的身體構造、去刺技術與安全食用方式，並透過小組討論與經驗分享，引導學員從生活經驗出發，培養對本土食魚文化的認識與珍惜態度。</p>			
十二年國教課綱	海洋教育實質內涵		本教案 學習目標	<p><b>知識目標：</b></p> <p>1.學員能理解虱目魚的基本特徵、養殖歷史及其在台南地區的重要性。</p> <p>2.學員能認識虱目魚的營養價值、多元吃法以及其對當地經濟與文化的影響。</p>
	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			
	學習表現：			<p><b>技能目標：</b></p> <p>1.學員能辨識虱目魚的各部位（魚肉、魚皮、魚骨等），並了解其不同的料理方式。</p> <p>2.學員能通過簡單的烹調活動，實作一款基於虱目魚的料理，體驗食魚文化。</p>
	1-III-1	能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄		
	1-III-4	結合科技與資訊，提升聆聽的效能		
	2-III-5	把握說話內容的主題、重要細節與結構邏輯		
	2-III-7	與他人溝通時能尊重不同意見		
	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		



	<p>5.部分成員有參與，但互動較少。(2分) 6.只有個別成員發言，合作度低。(1分) 7.小組能提出新穎或獨特的觀點。(2分)</p> <p>Ps：</p> <p>1.對於分組討論及評分之必要性，主要是分組評分能引導學員聚焦目標、積極參與，並強化合作與表達能力。</p> <p>2.針對低分組的改善對策： (1)內容錯誤多—提供正確資料、引導重點整理 (2)合作度低—明確分工、輪流發言、鼓勵互評 (3)觀點普通—啟發性提問、加入生活經驗討論</p>			<p>二、提升表達與理解力：訓練學員清楚表達與正確理解主題內容。</p> <p>三、提高參與度：明確評分標準可提升學習動機。</p>
<p>學員能辨識虱目魚的各部位並了解其料理方式。</p> <p>學員能珍惜食材並尊重漁業勞動，建立守護海洋環境的觀念。</p>	<p>活動二名稱：「料理大廚師，魚樂無窮！」(體驗與實作)</p> <p>一、體驗活動</p> <p>1.示範去刺技巧，強調安全食用方式。 2.學員分組進行簡單料理實作，如製作魚鬆、魚丸湯。 3.討論不同部位的虱目魚適合的料理方式。 (1)豆瓣滷魚頭 (2)油煎魚肚 (3)香烤魚背鰭 (4)香炸糖醋魚柳 (5)魚骨高湯</p> <p>二、綜合活動</p> <p>1.「虱目魚達人挑戰」：透過 kahoot 設計題目，如： (1)吃虱目魚對我們的好處有哪些？ (2)海洋漁業資源保護有哪些？ 讓學員有獎徵答回顧學習重點，並取前3名頒發小禮物，以茲鼓勵。</p> <p>2.學員分享學習心得，強調珍惜食材與海洋保護的重要性。</p>	<p>150分鐘</p> <p>30分鐘</p>		