|  |  |
| --- | --- |
| 教案名稱 | 台灣魚兒哪裡游，在我肚子游 |
| 設計者名稱 | 蔡淯如 老師 |
| 教學對象 | 國小低年級學生 |
| 教學領域 | 繪畫、手作 |
| 教學時數 | 2Hr |

CAS水產品教案設計徵選活動

1. 教學方案發展的動機與目的

台灣四面環海、河川資源豐富，有相當好的漁業資源。但近年在飲食習慣的轉變上，學生對於「魚類」的認識相當薄弱。更往論水產品的加工與衛生相關議題。

因此本教案主要目的在針對國小中低年級學童設計以幽默簡單的方式介紹台灣常見的食用魚，並針對普遍常見的料理方式來介紹。並透過讓學生繪畫的方式來做造互動學習。

1. 教學方案發展歷程

第一步：先了解學生喜歡的料理方式「油炸、蒲燒、清蒸、紅燒、香煎、煮湯、紅燒、熱炒、鹽魯」。

第二步：針對料理方式去了解他們有沒有在這些烹飪方式裡面吃過魚？吃過了什麼魚？

第三步：介紹常見的魚種，搭配菜色的圖片

第四步：分組討論，該組由老師指定一個烹飪方式，由學生決定要放什麼魚進去。

第五步：開放學生搜尋該魚的特性與優點，諸如地域性、長度、飼養方式都可以，讓學生先了解魚的特性與優點。

第六步：共同創作，將該料理會有的材料提供給學生。（蔥、蒜、油炸的給瓶蓋），每一組會得到六個該料理用到的材料。

第七步：學生透過共同創作，將該料理畫出來，同時有實體的材料搭配，讓學生在學習時有多樣化。

1. 具體成果

這堂課是兩個小時的課程，可以讓學生去認識國產魚。有別於過去單向的訊息告知，透過他們有興趣的「飲食文化」，搭配國產魚進行操作。再加上開放式的搜尋，讓小學生學會資訊搜集與篩選的最初動作。

再透過動手的過程，刺激大腦對於該水產料理與水產品的連結性。

1. 後續延展

這堂課是最初的讓學生以飲食的方式認識國產水產品。後續可以針對各個水產品的特性進行課程設計，主要將會以手作為主要訴求，讓學生在動手做的過程中，學習與認識到國產的魚類、蝦類等常見的食用魚。同時有較深的記憶。也避免在課堂上直接將魚體拿出來時大家的害怕與衛生相關問題的困擾。

透過不同媒材的結合，提升學生對於國產魚的認識。