

高雄市107學年度海洋教育:海洋家政教案

學校名稱	永安區		永安國小
設計者	郭詠菁、黃夏慧		
適用年級	六年級	教學總節數	3
主題名稱	海洋家政-海鮮大阪燒		
符合本市海洋教育推動架構面向	<input type="checkbox"/> 海洋社會 <input type="checkbox"/> 海洋科學 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋文化 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋資源		
設計理念	<p>學童從日常生活常見的、常食用的海洋生物中出發，認識海洋生物資源之種類、用途，並創發想出各式各樣的新鮮吃法。</p>		
12年國教總綱核心素養	A3 規劃執行與創新應變 B3 藝術涵養與美感素養 C2 人際關係與團隊合作		
12年國教海洋教育核心素養	海洋科學與技術 海洋資源與永續		
12年國教海洋教育實質內涵	E11 認識海洋生物與生態 E13 認識生活中常見的水產品。 E14 了解海水中含有鹽等成份，體認海洋資源與生活的關聯性。		
學習目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解基本的生態原則，以及人類與自然和諧共生的關係。</li> <li>2. 認識全球性的環境議題及其對人類社會的影響，並了解相關的解決對策。</li> <li>3. 關切人類行為對環境的衝擊，進而建立環境友善的生活與消費觀念。</li> <li>4. 培養互助合作的生活態度。</li> <li>5. 運用簡單的科技以及蒐集、運用資訊來探討、瞭解環境及相關的議題。</li> </ol>		
指導方法 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 觀察與體驗 <input type="checkbox"/> 比對與測量 <input checked="" type="checkbox"/> 欣賞與鑑賞 <input type="checkbox"/> 訪問與調查 <input checked="" type="checkbox"/> 實驗與製作 <input type="checkbox"/> 表演活動 <input checked="" type="checkbox"/> 講述 <input type="checkbox"/> 參觀 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論		
教學流程		時間	教學資源
一、引起動機： 與學生討論有沒有吃過大阪燒，形容味道及口感。 說明海鮮食材的選購及判		20分鐘	海鮮選購指南網址： <a href="http://fishdb.sinica.edu.tw/chi/seafoodguide.php">http://fishdb.sinica.edu.tw/chi/seafoodguide.php</a>

斷新鮮度的小妙招。

二、發展活動：

◎材料：

材料一：中筋麵粉150g、太白粉50g、蛋2顆、水200g、鹽兩匙、適量胡椒粉。

材料二：高麗菜絲一碗、洋蔥少許切丁、玉米粒半碗、九層塔少許、花枝一隻切丁、蝦仁少許、紅蘿蔔切絲半碗。

材料三：沙拉醬、柴魚片、油。

◎作法

1. 材料一放進鍋內攪拌均勻成麵糊。

2. 起油鍋洋蔥爆香，加進花枝炒熟。

3. 將剩餘材料二及爆香後的培根洋蔥全加進攪拌鍋內與麵糊一起攪拌。

4. 平底鍋內起油鍋，將粉漿用大湯匙挖出放平底鍋鋪平煎熟。

5. 擺盤淋上沙拉醬及灑上柴魚片即可。

三、綜合活動

書寫大阪燒達人學習單，分享及討論。

新鮮食材

60分鐘

廚房用品器具

40分鐘

學習單

# 海洋家政：海鮮大阪燒學習單

班級：

姓名：

同學們經過了這次親手製作大阪燒的過程，有沒有學會製作一份香噴噴的麵食呢？請回答以下的問題：

☆請將你（妳）製作的大阪燒取一個很炫的名字：

☆我的材料有：

☆製作過程：（可以用圖解說明）

☆品嚐後我給自己的分數（最多五顆星）：

☆活動心得（可以將製作過程中發生的趣事及感想記錄下來）：


老師評分：