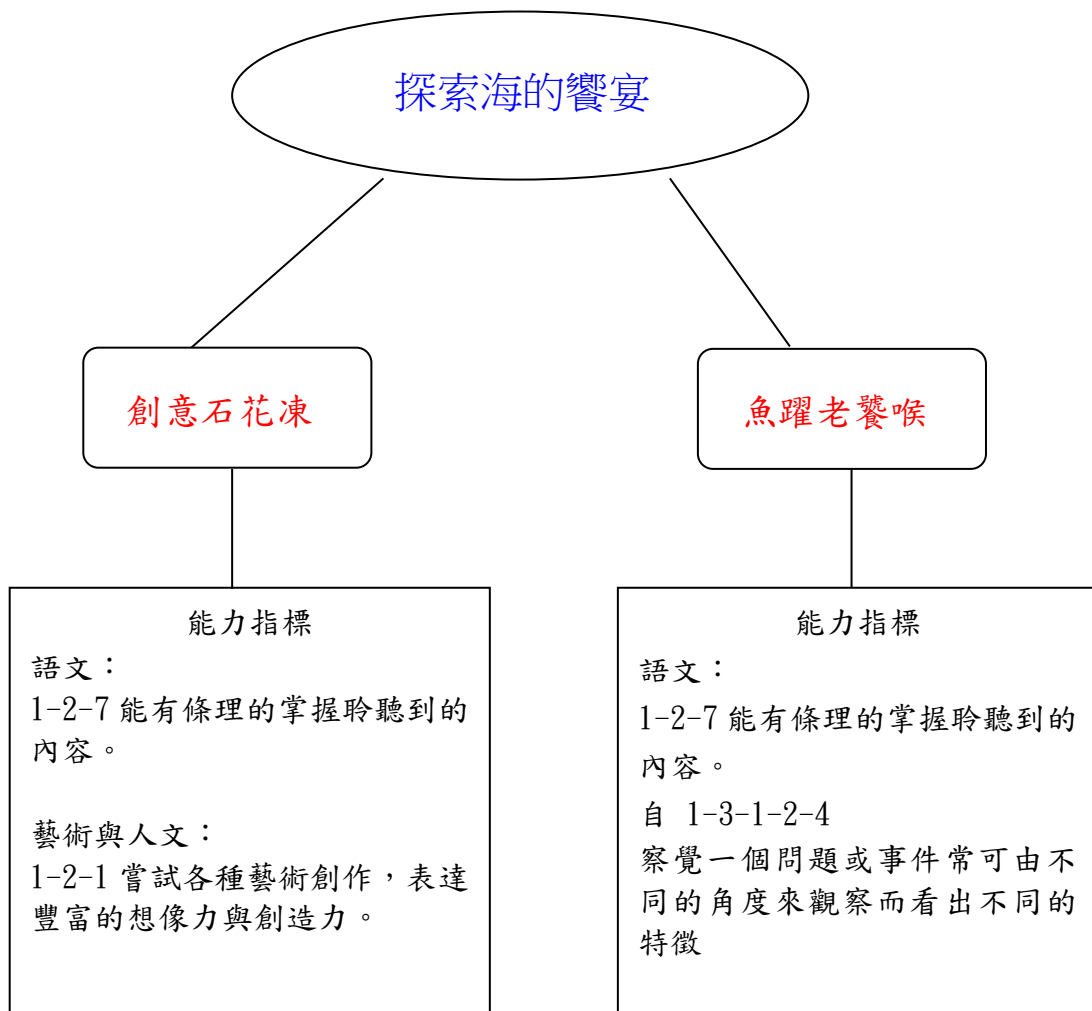


大溪國小三年級下學期學校特色課程

- 一、 學習主題：海的美食饗宴
- 二、 教學對象：國小三年級學童
- 三、 教學節數：160 分鐘(共四節)
- 四、 設計理念：

由於大溪為漁港，所以從當地取材海鮮所做成的美味食物也特別的多，因此以海的美食饗宴為主題，設計相關活動，讓學生能實際體驗製作的過程，從中更瞭解我們家鄉的美食特色。

- 五、 課程架構圖：



學校特色課程計畫—3B-1 海的美食饗宴--教學計畫綱要表

學校特色課程教學計畫綱要表					
適用年級		三下			
學期總主題		海的美食饗宴			
大單元名稱		創意石花凍（共2節）			
配合領域		語文、社會學習領域			
設計者		三年級教師			
審核者		學校課程發展委員會			
教學目標		1. 了解石花菜的採集方式。 2. 了解石花凍的製作過程。 3. 培養學生凡事主動學習的態度。 4. 培養學生家政基本能力。 5. 培養學創新能力。			
節別	單元名稱	教學大綱及評量方式 (含時間分配)	能力指標	融入議題	十大能力
2 節	創意石花凍	1. 解說石花菜採集的方式及如何製作石花凍。 2. 讓學生動手實際體驗石花凍的製作過程。 3. 請學生發揮創意自製石花凍。 4. 讓學生進行評分票選最佳創意獎。 5. 大家來品嚐。 評量方式：學習態度、實做、互評	語文： 1-2-7 能有條理的掌握聆聽到的內容。 藝術與人文： 1-2-1 嘗試各種藝術創作，表達豐富的想像力與創造力。	環境 家政	三 七

宜蘭縣大溪國小 106 學年第二學期學校特色課程省思表

年級：	三忠	教學者：	鄭君佩
活動主題- 單元名稱：	海的美食饗宴-創意石花凍	節數	2 節
教學日期	107/5/20~6/3	填表日期：	107/6/8
◎是否依原設計教學	1. <input type="checkbox"/> 完全做到 2 <input checked="" type="checkbox"/> 部份做到 3 <input type="checkbox"/> 無法做到		
◎教學過程說明	<ol style="list-style-type: none"> 1.讓學生了解石花菜的採集方式。 2.讓學生參與石花凍的製作過程。 3.希望能培養學生凡事主動學習的態度。 4.希望培養學生家政基本能力。 5.希望培養學創新能力。 		
◎教學成效 (教學目標達成)	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解到石花菜和在地的人故事。 2.學生觀察石花菜熬煮過程到凝固結凍的過程。 3.用不同食材，搭配成不同的石花凍口味。 		
◎對本單元的建議與教學省思	<ol style="list-style-type: none"> 1.「石花菜」採收有季節性，所以這次將課程改為 6 月進行，比較符合在地性和季節性特色課程。 2.因為時間調度困難，無法讓孩子親自去海邊採石花菜，相信加上體驗會更好。 		
◎修改後的教學策略或調整方式	<ol style="list-style-type: none"> 1.透過影片，讓學生了解到有一種行業就叫做「海女」，他們專門採集海裡的經濟作物「石花菜」，但工作相當辛苦，目前全台僅剩十人左右。 2.讓學生了解並感恩每一樣食物得之不易的過程。 3.經過學生提議，我們調配出三種口味的石花凍 1、洛神花梅子、2、蜂蜜檸檬 3、冬瓜鮮奶。 4.讓全班學生一起動手，調配適合師長和學長姐的口味！ 		
◎其他			

宜蘭縣大溪國民小學 特色課程 教學成果照片

<p>活動名稱：海的美食饗宴-創意石花凍</p>	<p>教學者：鄭君佩</p>
<p>時間：107.6.4</p>	<p>地點：三忠教室</p>
	
<p>●觀賞「海女」採石花菜的故事</p>	<p>●認識石花菜。</p>
	
<p>●介紹食材。</p>	<p>●清洗石花菜，讓它泡一下澡。</p>



● 開始煮石花菜。



● 成功凝固，可以連煮三次哦！



● 一日服務員，準備上場。



● 師長們，讓我們來服務您。



● 結合數學課程，點餐了。



● 認真的孩子，為學長姐服務！

學校特色課程計畫—3B-2 海的美食饗宴--教學計畫綱要表

學校特色課程教學計畫綱要表					
適用年級		三下			
學期總主題		海的美食饗宴			
大單元名稱		魚躍老饗喉（共2節）			
配合領域		自然、社會學習領域			
設計者		三年級教師			
審核者		學校課程發展委員會			
教學目標		1. 了解叻仔魚的生態。 2. 了解叻仔魚的捕撈上岸後處理過程。 3. 培養學生凡事主動學習的態度。 4. 培養學生家政基本能力。			
節別	單元名稱	教學大綱及評量方式 (含時間分配)	能力指標	融入議題	十大能力
2 節	魚 躍 老 饗 喉	1. 解說叻仔魚的魚種及對生態的重要性。 2. 了解叻仔魚營養價值及捕撈後處理過程。 3. 大家來品嚐。 學生品嚐由叻仔魚所製作而成的美食，並分享食用心得。	語文： 1-2-7 能有條理的掌握聆聽到的內容。 自 1-3-1-2-4 察覺一個問題或事件常可由不同的角度來觀察而看出不同的特徵	環境 家政	三 七

宜蘭縣大溪國小 106 學年第二學期學校特色課程省思表

年級：	三忠	教學者：	鄭君佩
活動主題- 單元名稱：	海的美食饗宴-魚躍老饕 喉	節數	2 節
教學日期	107.6.10~6.20	填表日期：	106.6.21
◎是否依原設計 教學	2. <input type="checkbox"/> 完全做到 2 <input checked="" type="checkbox"/> 部份做到 3 <input type="checkbox"/> 無法做到		
◎教學過程說明	5. 透過影片讓學生了解吻仔魚的生態。 6. 讓孩子了解吻仔魚的捕撈上岸後處理過程。 7. 培養學生凡事主動學習的態度。 8. 培養學生家政基本能力。		
◎教學成效 (教學目標達成)	1.了解吻仔魚的魚種及對生態的重要性。 2.了解吻仔魚營養價值及捕撈後處理過程。 3.學生品嚐由吻仔魚所製作而成的美食，並分享食用心得。		
◎對本單元的建 議與教學省思	1.班上有學生吃素，所以另外幫他準備竹筍羹。 2.這次我們還加上了手工魚丸的製作，學生第一次自己做魚丸鮮味十足。		
◎修改後的教學 策略或調整方式	1.學生第一次做手工魚丸，學生很享受動手做這件事。 2.為吃素的學生準備竹筍羹，讓吃素的學生也能有參與感。		
◎其他			

宜蘭縣大溪國民小學 特色課程 教學成果照片

<p>活動名稱：海的美食饗宴-魚躍老饕喉</p>	<p>教學者：鄭君佩</p>
<p>時間：107.6.18</p>	<p>地點：三忠教室</p>
	
<p>● 影片介紹，如何捕撈魷仔魚。</p>	<p>● 今天的主角-魷仔魚。</p>
	
<p>● 先為吃素的學生準備竹筍羹。</p>	<p>● 今天配角-魚漿。</p>



●看我捏的手工魚丸。



●哇！我們捏了一鍋魚丸。



●全班一起合作，放食材。



●先請師長享用。



●竹筍羹，等等我要再來一碗哦！



●終於換我吃了，真幸福！