

壹、課程理念

本課程的設計理念，以從在地養殖的烏魚及食用烏魚子的生活經驗為出發點，探索關於烏魚來自何處、烏魚子製作方式、參觀烏魚子加工廠所在、烏魚子料理方式及菜單設計的傳統與創新等四大主軸，藉由探索過程，幫助學生探索關於烏魚及烏魚子的前世今生。

參、教學方法

本課程的教學方法，其一，從學生的生活經驗出發，藉由學生分組討論的過程，探索烏魚來自何處，並完成有關於烏魚介紹心智圖。其二，透過參觀烏魚子加工廠，了解烏魚子製作方法及參觀注意事項。其三，親自參與體驗烏魚子的製作過程，學會烏魚子的製作方式。其四，分組討論開發創新，設計烏魚子新的料理方式及菜單。其五，實際操作進行烏魚子的創新料理，最後師生共同品嚐及分享心得。

肆、評量方式

依照每一樣的探討活動，附帶評量，檢視學生的學習情形，主要包括口語評量、實作評量。

伍、教學活動

領域/科目	社會	
實施年級	□一年級 □ 二年級□三年級 □四年級■五年級 □六年級	
主題名稱	烏金專家	
設計依據		
學習重點	學習表現	<p>一、能明瞭世界各地不同文化的烏魚子特色記載。</p> <p>二、了解台灣烏魚來自何處。</p> <p>三、了解附近烏魚子加工廠在何處。。</p> <p>四、能透過參觀烏魚加工廠，認識烏魚加工廠地點和了解烏魚子製作過程。</p> <p>五、透過小組內分工，學生能正確製作出烏魚子。</p> <p>六、組員合作，料理出烏魚子美食及分享。</p>
	學習內容	<p>一、認識世界不同特色文化的烏魚子。</p> <p>二、理解台灣烏魚來自何處。</p> <p>三、能找到附近烏魚子加工廠地點。。</p> <p>四、參觀烏魚加工廠，體驗烏魚加工廠地點和烏魚子製作過程。</p> <p>五、小組內分工，正確實作烏魚子。</p> <p>六、分組合作，料理及分享烏魚子美食。</p>
核心素養	總綱	<p>社-E-A2 敏覺居住地方的社會、自然與人文環境變遷，關注生活問題及其影響，並思考解決方法。</p> <p>社-E-B2 認識與運用科技、資訊及媒體，並探究其與人類社會價值、信仰及態度的關聯。</p> <p>社-E-C2 建立良好的人際互動關係，養成尊重差異、關懷他人及團隊合作的態度。</p>
	領綱	<p>社2a-III-1關注社會、自然、人文 環境與生活方式的互動關係。</p> <p>社2b-III-2理解不同文化的特色，欣賞並尊重不同文化的多樣性。</p> <p>社3b-III-1透過適當的管道蒐集社會議題的相關資料，並兼顧不同觀點或意見。</p> <p>社3c-III-1聆聽他人意見，表達 自我觀點，並能與他 人討論。</p> <p>綜 2b-III-1 參與各項活動，適 切表現自己在團體 中的角色，協同合 作達成共同目標。</p>
議題融入	實質內涵	認識在地烏魚子產業及與自己生活環境的連結
	所融入之單元	社會
與其他領域/科目	綜合領域	

的連結			
教材來源	自編		
教學設備/資源	電腦 電子白板 一般白板 黑板		
各單元學習重點與學習目標			
單元名稱	學習重點		學習目標
烏金歷史	學習 表現	社2b-III-2 理解不同文化的特色，欣賞並尊重不同文化的多樣性。	一、能明瞭世界各地不同文化的烏魚子特色記載。
	學習 內容	烏魚及烏魚子	
台灣烏魚哪裡來	學習 表現	社2a-III-1 關注社會、自然、人文 環境與生活方式的互動關係。	二、了解台灣烏魚來自何處。
	學習 內容	台灣烏魚。	
烏魚子加工廠在 哪裡	學習 表現	社3b-III-1 透過適當的管道蒐集社會議題的相關資料，並兼顧不同觀點或意見。 社3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。	三、了解附近烏魚子加工廠在何處。
	學習 內容	烏魚子加工廠	
參觀烏魚加工廠	學習 表現	社3b-III-1 透過適當的管道蒐集社會議題的相關資料，並兼顧不同觀點或意見。 社3c-III-1	四、能透過參觀烏魚加工廠，認識烏魚加工廠地點和了解烏魚子製作過程。

		聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。	
	學習內容	烏魚加工廠	
動手做做看	學習表現	綜 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標。 社3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。	五、透過小組內分工，學生能正確製作出烏魚子。
	學習內容	烏魚加工廠	
烏魚子小廚師	學習表現	社3b-III-1 透過適當的管道蒐集社會議題的相關資料，並兼顧不同觀點或意見。 綜 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標。	六、組員合作，料理出烏魚子美食及分享。
	學習內容	烏魚子料理材料、料理方式及菜單	

教學單元活動設計			
單元名稱	烏魚專家	時間	240 分
學習目標	一、能探索體驗社區的烏魚產業，並發表關於烏魚相關資訊。 二、能自己實作烏魚子及創新製作烏魚子料理及師生分享。		

學習表現	一、完成烏魚介紹心智圖，找到附近烏魚子加工廠。 二、能製作烏魚子及實作分享烏魚子料理。
學習內容	一、分組合作烏魚介紹心智圖，利用google earth找到附近烏魚子加工廠。 二、能實作烏魚子及品嚐分享烏魚子料理心得。
領綱核心素養	社2b-III-2 理解不同文化的特色，欣賞並尊重不同文化的多樣性。
核心素養呼應說明	1.能探索體驗好美社區的烏魚子產業，並學習及親自參與實踐相關的活動。
議題融入說明	能探索體驗社區的烏魚子產業，並學習及親自參與實踐烏魚子相關產業活動。
第一節：教學活動內容及實施方式	
	備註
【引起動機】 活動一：烏金歷史 1.老師問學生在哪裡吃過烏魚子？ 學生答(家裡、辦桌宴席)	【時間】 10 分 【評量重點】 1.能說出吃過烏魚子。
【發展活動】 1.老師問學生烏魚子來自哪裡？ 2.老師透過影片及網路資料介紹烏魚子資料。 3.學生分組討論發表介紹台灣烏魚子的資料。	【時間】 25 分 【評量重點】 1.學生能分組討論完成烏魚子介紹心智圖。
【綜合活動】 1.教師總結關於烏魚和烏魚子的資料簡介。	【時間】 5 分
教學提醒	無
參考資料	網路資料
附錄	
第二節：教學活動內容及實施方式	
	備註

<p>【引起動機】 活動二：台灣烏魚哪裡來？ 1.問學生台灣烏魚從何而來？ 學生答(菜市場 家裡 魚塭)</p>	<p>【時間】 5 分 【評量重點】 1.能說出台灣烏魚從何而來。</p>
<p>【發展活動】 1.老師請學生發表在哪裡看過魚塭的烏魚養殖。 2.老師透過網路資料介紹台灣海洋烏魚和養殖烏魚的資料。 3.學生分組討論發表介紹台灣烏魚來源的資料。</p>	<p>【時間】 30 分 【評量重點】 1.學生能分組討論完成台灣烏魚介紹心智圖。</p>
<p>【綜合活動】 1.教師總結關於台灣烏魚的資料。</p>	<p>【時間】 5 分 【評量重點】</p>
<p>教學提醒</p>	<p>無</p>
<p>參考資料</p>	
<p style="text-align: center;">第三節：教學活動內容及實施方式</p>	
<p>【引起動機】 活動三、烏魚子加工廠在哪裡 1.請學生發表烏魚子在哪裡加工。 學生答(生活經驗)</p>	<p>【時間】 5 分 【評量重點】 1.學生能說出烏魚子在哪裡加工。</p>
<p>【發展活動】 1.請學生發表是否知道烏魚子加工廠在哪裡。 2.教師利用 google earth 介紹鄰近的烏魚子加工廠。 3.請學生分組利用 google earth 實際操作尋找鄰近的烏魚子加工廠。</p>	<p>【時間】 30 分 【評量重點】 1.學生能分組討論完成鄰近烏魚子加工廠介紹心智圖。</p>
<p>【綜合活動】 1.教師總結關於烏魚子加工廠的資料。 2.教師評比各組尋找烏魚子加工廠數量及正確度。</p>	<p>【時間】 5 分 【評量重點】 尋找烏魚子加工廠數量及正確度</p>

教學提醒	無
參考資料	
第四節：教學活動內容及實施方式	
	備註
【引起動機】 活動四：參觀烏魚子工廠 1.教師告知學生前往烏魚子工廠注意事項。	【時間】 5分 【評量重點】 1.能說出烏魚子工廠注意事項。
【發展活動】 1.師生一同參觀烏魚子工廠。 2.聽烏魚子加工廠人員導覽。	【時間】 30分 【評量重點】 1.學生能守紀律及專心聽烏魚子加工廠人員導覽。
【綜合活動】 1.教師總結關於烏魚子加工的資料。 2.教師評論學生參觀的表現。	【時間】 5分 【評量重點】
教學提醒	無
參考資料	
第五節：教學活動內容及實施方式	
	備註
【引起動機】 活動五：動手做做看 1.請學生發表參觀烏魚子加工的製作流程。 學生答(依照上一節參觀烏魚子加工廠導覽印象)	【時間】 5分 【評量重點】 1.能說出烏魚子加工的製作流程。
【發展活動】 1.請學生分組討論，製作烏魚子需準備的器材及流程、並分配組內工作。 2.實際動手做做看。	【時間】 25分 【評量重點】 1.能發表製作烏魚子需準備的器材及流程。 2.能實際動手做做看。

【綜合活動】 1. 教師總結關於烏魚子加製作的資料。 2. 分組整理烏魚子加工後材料。		【時間】 10 分 【評量重點】
教學提醒	無	
參考資料		
第六節：教學活動內容及實施方式		備註
【引起動機】 活動六：烏魚子小廚師 1. 請學生分享是否吃過烏魚子料理。 2. 請學生嘗試料理烏魚子料理。 學生答(家裡 餐廳 辦桌宴席)		【時間】 5 分 【評量重點】 1. 能說出是否吃過烏魚子料理。
【發展活動】 1. 學生上網蒐集烏魚子料理方式，透過網路，蒐集料理方式。 2. 分組討論料理烏魚子所需的材料、料理方式、設計菜單及分配工作。 3. 各組實際體驗料理烏魚子。 4. 各組藉由料理體驗，師生共同品嚐及發表心得。		【時間】 30 分 【評量重點】 1. 能發表烏魚子所需的材料、料理方式、設計菜單及分配工作。 2. 能實際參與體驗料理烏魚子。 3. 能實際品嚐烏魚子及發表心得。
【綜合活動】 1. 教師總結關於烏魚子料理的資料。 2. 分組合作整理環境。		【時間】 5 分 【評量重點】
教學提醒	無	
參考資料		