

領域/科目	綜合活動/在地文化與飲食		設計者	
實施年級	中年級		總節數	2 節
			授課時間與單元節次	114 年 12 月 29 日 13 時 20 分
單元名稱	實作海之味 - 綠島魚包子			
教學研究				
<p>本單元結合「綜合活動」與「海洋教育」議題。透過綠島傳統點心「魚包子」，引導學生理解海島居民如何利用海洋生物資源（如旗魚、章魚）發展出獨特的飲食文化，建立對家鄉海洋文化的認同與永續利用資源的觀念。</p>				
二、本單元教學重點				
<ol style="list-style-type: none"> 海洋文化認同：理解綠島「魚包子」與本島「紅龜粿」的差異，源於地理環境與海洋資源的限制與利用。 海洋資源認識：認識魚包子內餡中的海鮮乾貨（旗魚、章魚），理解其保存與應用。 習俗傳承：辨識「圓仔」與「包子」在外觀及海洋祭祀（如祭祖、祈福）上的功能。 				
三、學生學習困難/或易產生之迷思				
<ul style="list-style-type: none"> 迷思：學生可能認為魚包子只是普通點心，忽略了其背後反映的「海島生存智慧」（如利用乾貨取代不易取得的民生物資）。 困難：對於海洋資源的「永續性」較無概念，需引導思考若海洋資源枯竭，傳統美食是否還能存在。 				
四、可幫助學生學習的方法				
<ul style="list-style-type: none"> 多感官體驗：觀察與嗅聞海產乾貨，連結感官與家鄉意象。 分類比較法：透過表格對比海洋點心與陸域點心的不同。 情境模擬：透過製作流程的排序，體會先民處理海洋食材的辛勞。 				
核心素養				
總綱		領綱		
A2 系統思考與解決問題		綜-E-A2 透過體驗與實踐，初步了解家鄉生活中的問題，並嘗試尋求解決策略。		
學習重點	學習內容	Ca-II-1 家鄉或鄰近社區的生活習俗與資源。 Cc-II-1 家鄉或鄰近社區的人文、自然環境。		
	學習表現	2b-II-1 體認家鄉或鄰近社區的生活習俗與特色。 3d-II-1 覺知生活中與環境相關的問題，並執行簡單的環保行動。		
議題融入	<p>（若本單元設計融入重大議題，請於此處註明所融入的議題項目與實質內涵）</p> <p>海-E-A1 認識家鄉或鄰近地區的海洋民俗與文化，體會海洋與人類生活的關係。 海-E-C2 了解海洋生物與非生物資源利用與生活的關係，並能於生活中實踐。</p>			
數位科技輔助教學活動	<input checked="" type="checkbox"/> 輔助教材呈現 <input type="checkbox"/> 紀錄學生學習歷程 <input type="checkbox"/> 促進討論或溝通 <input type="checkbox"/> 提供適當的練習 <input type="checkbox"/> 提供資訊搜尋與協作 <input type="checkbox"/> 協助學習任務(作品)完成或發表 <input type="checkbox"/> 評量與數據利用(學習回饋) <input type="checkbox"/> 其他_____。			

(請勾選)	
教材來源	自編：實作海之味 - 綠島魚包子
學習資源	簡報、綠島魚包子圖片、紅龜粿模型(或圖片)、內餡食材樣本(旗魚乾、蘿蔔絲)。

每節課對應之學習重點、學習目標與教學策略

節次	學習重點		學習目標
第一節	學習內容	Ca-II-1 家鄉的生活習俗與資源。	1. 能說出綠島魚包子與本島紅龜粿口味差異的地理成因。 2. 能根據外型正確區分圓仔與包子的祭祀功能。
	學習表現	2b-II-1 體認家鄉的生活習俗與特色。	
重要教學策略		1. 圖像比較策略 ：使用對照圖卡引導學生觀察「小凸點」特徵。 2. 故事探究策略 ：以「假如你在荒島」的情境討論物資匱乏下的食材替代方案。	
教學設備/資源		1. 簡報、投影設備 2. 本島紅龜粿 vs 綠島魚包子照片 3. 圓仔與包子實物圖卡	
第二節	學習內容	Cc-II-1 家鄉的人文、自然環境。	1. 能辨識魚包子內餡的三種核心海洋乾貨食材。 2. 能正確排序並描述魚包子的製作流程與技巧。
	學習表現	3d-II-1 覺知與環境相關的問題。	
重要教學策略		1. 感官探索策略 ：透過視覺與嗅覺觀察旗魚乾與章魚乾，強化對海洋資源的聯結。 2. 任務導向學習 ：小組合作進行「美味步驟大排序」遊戲，強化流程邏輯。	
教學設備/資源		1. 旗魚乾、章魚乾樣本 2. 製作步驟流程大字卡 3. 魚包子學習單	

與核心素養呼應的學習活動重點說明

請搭配課程手冊項次「參、核心素養與學習重點的呼應說明」敘寫。其相關建議包含：

1. 應以學生學習的角度出發，敘寫學習重點與核心素養的關係。
2. 可舉出學生達成核心素養的可能途徑，例如：學習素材、學習方法及教學引導等。
 1. **以學生學習角度出發**：學生從觀察日常祭祀中常見的米食入手，連結家鄉特有的海洋環境(物資限制)，進而培養系統思考能力(A2)。
 2. **達成核心素養的途徑**：透過「海味入餡」的故事學習素材，以及「圓仔 vs 包子」的圖像辨識方法，學生能覺知家鄉文化與環境的關聯性。在分享家庭魚包子配方的過程中，體會文化傳承(C2)，並建立對在地產業的理性認同與認同感。

學習活動設計

學習活動流程	時間	學習資源	學習評量
<p>第一節~</p> <p>【導入】紅龜粿變變變</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 展示本島常見的紅龜粿照片，詢問學生印象中的口味。 2. 引出今日主角：綠島人也叫它「包子」，但它是鹹的！ <p>【發展一】海洋文化：魚包子的由來</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 環境限制：早期綠島糖類難尋，鹽與魚卻取之不盡。 2. 智慧轉型：引導學生體會「靠山吃山、靠海吃海」的海洋文化特色。 <p>【發展二】是圓仔還是包子？</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 比較外型：圓仔(有小凸點)vs 包子(龜狀)。 2. 祭拜對象：圓仔(神明)vs 包子(祭祖/好兄弟)。 <p>【綜合活動】</p> <p>進行快速問答，確認學生能否分辨本島與綠島紅龜粿的差異。</p> <p>【總結】在地記憶的守護</p> <p>總結魚包子是綠島海洋民俗的縮影。</p>	<p>5分</p> <p>15分</p> <p>10分</p> <p>10分</p>		<p>口頭發表</p> <p>觀察紀錄</p> <p>實物辨識</p> <p>問答評量</p>
<p>第二節~</p> <p>【步驟解說1】備料與炒餡</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 備料：糯米粉(紅白兩色)、食材切絲。 2. 炒餡：紅蔥頭爆香、加入海產乾貨拌炒。 <p>【步驟解說2】包餡與成型</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 示範白粿皮包餡，紅粿皮覆外的技巧。 2. 解說綠島包子不一定有龜紋印。 <p>【實踐】海洋小食客學習單</p> <p>完成學習單回饋，記錄自己對魚包子食材與由來的認識。</p> <p>【分享】永續海洋的思考</p> <p>如果海洋變髒了，我們還能吃到這些傳統美食嗎？強化保護家鄉海域意識。</p>	<p>10分</p> <p>15分</p> <p>10分</p> <p>5分</p>		<p>實作評量</p> <p>學習單評量</p> <p>口頭評量</p>

參考資料

- 《實作海之味-綠島魚包子》教學簡報。
- 教育部《十二年國教 綜合活動領域課程綱要》及《海洋教育議題綱要》。

素養導向教學課程設計的重點

情境	能連結家中祭祖或年節見過的食物。
統整	能連結海洋環境限制與在地飲食習俗，理解「海味入餡」取代「甜食內餡」的文化成因，並統整觀察特徵與習俗用途。
策略	能透過觀察「有無凸點」區分圓仔與包子。
實踐	能準確說出魚包子的三項主要食材。

【探索綠島味】實作海之味：綠島魚包子

班級：_____ 姓名：_____ 座號：_____

一、知識小偵探

根據剛才的課程內容，請選出正確的答案：

- () 綠島人稱呼這種類似紅龜粿的點心為什麼？
(1) 綠島粿 (2) 包子 (3) 魚餅 (4) 海鮮煎
- () 綠島魚包子的口味通常是什麼味道？
(1) 甜甜的 (2) 酸酸的 (3) 鹹香味 (4) 苦味
- () 為什麼綠島的包子會加入海鮮乾貨？
(1) 因為當地人愛吃海鮮 (2) 早年物資取得不易，就地取材
(3) 為了顏色好看 (4) 這是祕密配方

二、食材大考驗

請在下方空格中，寫出三個魚包子內餡常用的食材（包含海鮮與配料）：

1. _____ 2. _____ 3. _____

三、看圖找差異


臺灣本島的「紅龜粿」與「綠島魚包子」有什麼不同？請連連看：

- 臺灣本島紅龜粿 ● 不一定有龜紋，重點在內餡
- 綠島魚包子 ● 象徵喜氣，表面常見龜紋印

四、動手畫畫看

如果現在換你來當小廚師，你想捏出什麼形狀的「魚包子」？裡面想包什麼特別的海鮮？請畫下來並寫出名稱！
(畫圖區)

- 我設計的形狀： _____
- 我的創意內餡： _____

 學習小提醒：回家可以跟家人分享，綠島的包子竟然是鹹的，還有大海的味道喔！