

三年級 綜合活動 領域 教學課程設計

主題/單元名稱		第三主題 世界巡「禮」 第2單元 世界美食家	設計者		
實施年級		三年級	節數	4 節課(180 分鐘)	
總綱核心素養		C. 社會參與 C3 多元文化與國際理解			
領域 學習 重點	核心素養	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	議題	學習主題	多元文化教育
	學習表現	3c-IV-1 探索世界各地的生活方式，展現自己對國際文化的理解與尊重。		實質內涵	多 J5 了解及尊重不同文化的習俗與禁忌。
	學習內容	家 Cb-IV-1 多元的生活文化與合宜的禮儀展現。 家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。 輔 Dd-IV-3 多元文化社會的互動與關懷。			
學習目標		<ul style="list-style-type: none"> 說出臺灣各地的特色食物及由來。 探究不同國家的飲食習慣及禮節的特色。 規畫一道異國料理菜單。 透過食譜設計及烹飪過程展現文化交流。 			
教學資源		<p>教師：</p> <ul style="list-style-type: none"> 熟悉臺灣各地的特色美食及由來。 熟悉世界各地的特色美食及飲食習慣。 準備題目箱、各隊的賓果紙。 每隊一套小白板、板擦及白板筆。 <p>學生：</p> <ul style="list-style-type: none"> 蒐集臺灣及世界各地特色美食的相關資訊。 了解進烹飪教室的相關規定及具有相關操作技能。 			

■學習活動設計

活動 1 美食聯合國

第五節 寶島美食知多少、寶島美食家 (配合課本第 60、61 頁)

活動流程	教學內容及方式
引起動機 (2 分鐘)	教師說明：飲食為生活中極為基本又重要的習慣與行為，從飲食文化中更能窺見一國的歷史背景、風土民情等，從了解臺灣本地的美食開始外，接下來的課程還會讓大家從美

	食認識世界！
寶島美食知多少 (8 分鐘)	<p>1.自由發言：請學生分享曾吃過最特別的臺灣特色美食。</p> <p>2.比手畫腳活動：</p> <p>(1)腦力激盪臺灣各地特色美食名稱。</p> <p>(2)各隊輪流派人依題目比手畫腳，全班舉手搶答，猜該食物的名稱及所代表的縣市。</p> <p>(3)答對食物名稱及所代表縣市，可各加 1 分。</p> <p>※參考題目：基隆鼎邊銼、基隆天婦羅、淡水阿給、深坑臭豆腐、永和豆漿、宜蘭卜肉、宜蘭鴨賞、宜蘭牛舌餅、花蓮小米麻糬、臺東池上米、桃園大溪豆干、新竹米粉、新竹貢丸、臺中太陽餅、彰化肉圓、嘉義雞肉飯、臺南虱目魚、臺南棺材板、高雄岡山羊肉、屏東萬巒豬腳、蘭嶼烤飛魚、金門貢糖、澎湖仙人掌冰等。</p>
寶島美食地圖 (30 分鐘)	<p>1.教師說明活動進行方式：</p> <p>(1)各隊隊員依上一堂課分配的地區，參考所蒐集的資料進行討論。</p> <p>(2)8 分鐘後，各隊依序上臺報告，報告形式不拘，可運用演戲、說唱、饒舌、廣告等形式呈現。</p> <p>2.學生討論及報告。</p> <p>3.各隊給予互評及回饋。</p> <p>4.教師講評、歸納及補充。</p>
回饋與統整 (5 分鐘)	<p>1.教師引導學生思考課本第 61 頁「分享與省思」內容：我出生或居住的縣市有哪些特色美食？它們的由來及製作方式是什麼呢？</p> <p>※學生可能回答：我住在淡水，淡水有名的「阿給」，是「油豆腐(「あぶらあげ (ABURA-AGEI)」)」的日文念法，將其直接簡化音譯；做法為將油豆腐挖空，滷過的粉絲和絞肉作餡，以魚漿封口，蒸熟即完成。</p> <p>2.教師小結：臺灣從十六世紀以前即有原住民居住，當時所因應生活而有的飲食特色，隨著時代變遷，至今在各地仍有屬於自己的特色美食，上完這堂課後，你是否了解臺灣各地的特色美食及其背景故事呢？</p>

第六節 世界美食之旅、世界美食寶果王 (配合課本第 62、63 頁)

活動流程	教學內容及方式
世界美食之旅 (8 分鐘)	<p>1.教師說明：由上次的課程可知，臺灣的飲食面貌可分為多樣面貌的原住民飲食、落地生根的閩南與外省飲食、保留族群特色的客家飲食等。而近年來，臺灣的飲食特色受到社會變遷、人口流動及資訊傳播等影響，更出現許多異國料理。</p> <p>2.教師說明活動進行方式：</p> <p>(1)看課本第 62 頁圖片，舉手搶答是哪一國料理，答對者可加小隊分數。</p> <p>※參考答案：漢堡—美國；烤豬腳—德國；咖哩與烤餅—印度；比薩—義大利；生魚片—日本；打拋豬肉—泰國；海鮮燉飯—西班牙；炸魚薯條—英國；生春捲—越南；捲餅—墨西哥；辣炒年糕—韓國；肉骨茶—新加坡或馬來西亞。</p> <p>(2)分享在生活周遭吃過或看過的異國料理。</p> <p>3.學生進行活動。</p>
世界美食寶果王 (25 分鐘)	<p>1.教師引導：了解一個國家的飲食特色後，亦需了解一個國家的飲食禮儀，才不會出糗，例如：在日本吃拉麵時，可發出聲音，代表這碗麵好吃，但在其他國家吃麵時這麼做，可能不合適。期待大家在今天課程後，能對各國的飲食文化有更多的認識。</p>

2.教師說明「世界美食賓果王」活動方式：

- (1)每隊利用課本第 57 頁「各國特色大解密」活動所查詢的資料，為所負責的 2 個國家各出 5 道題目，題目內容包含其特色美食由來及飲食禮儀。
- (2)將題目寫在題目紙上，並放入題目箱內。
- (3)每一小隊在賓果格子中隨意填入數字 1~25，猜拳決定回答順序，之後則依該答題順序輪流。輪到答題的小隊可選一個數字並抽題。
- (4)聽完題目後，各小隊利用小白板作答，答對者即可將圈上數字；答錯者該數字則畫「×」，最先連成 2 條線的小組喊「Bingo! 獲勝」。
- (5)過程中能舉手搶答說明原因再額外加分。

※A. 可依活動時間決定連成 1 條線或 2 條線獲勝。

B. 若尚有未答的題目，可用搶答的方式進行。

C. 沒達到 Bingo 的小隊，教師可依該隊答對的題數給予加分。

D. 出題舉例：

a. 哪一個國家愛吃豬肉及喝啤酒？(德國，德國海岸線較短，無法生產大量的海鮮產品；也沒有大片的土地可牧養牛、羊，而養豬是較不占地，又能滿足日耳曼民族愛吃肉的方法。而早期滅菌技術不佳時，歐洲人認為喝酒比喝水安全，像啤酒須經長時間煮沸，且酒精還可以殺死微生物。故在十七世紀時，很多歐洲人會以酒代水，德國亦有許多釀啤酒的酒莊。)

b. 哪一個國家最愛吃泡菜、石鍋拌飯、人蔘？(南韓，南韓土地超過一半都是山地，故畜牧業不發達，早期人民只好多吃蔬菜果腹。其中白菜和蘿蔔，能在秋季播種，初冬收穫，產量大，耐寒且易儲存。南韓冬季冷，當氣溫過低時，會將白菜醃製成泡菜，以便能長久保存。而醃製泡菜的過程中，除了能準備過冬的食物，也給家庭主婦帶來與親朋好友聯絡感情的機會，形成一種獨特的飲食文化。)

c. 請列舉兩項你常聽到日本人愛吃的料理？(生魚片、拉麵。生魚片是由於日本為許多島嶼所組成，漁獲量豐富，而早期自佛教傳入日本後，日本施行有長達將近 12 世紀的禁肉令，當時人民只能研發許多魚肉料理，滿足口腹之欲；至於拉麵，主要因第二次世界大戰後，來自美國的廉價麵粉和當時戰後物資缺乏，加上受到許多日本軍人自中國學了麵食技巧，使得拉麵在當地流行起來。)

d. 臺灣現在各地皆設有穆斯林餐廳，此為回教徒所設，一般而言不會有哪種肉類的料理？(豬肉，主要因宗教因素，豬普遍被穆斯林視為不潔的動物。)

E. 教師可視情況增設地雷題：「請印度教吃牛肉，犯了大忌。」此題很可能全部小隊全打「×」。(印度教認為牛是神聖不可侵犯的。)

2.學生進行活動。

3.統計各隊得分，教師予以鼓勵。

4.教師補充歸納學生較不熟悉的國家飲食特色。

回饋與統整 (10 分鐘)

1.教師引導學生思考課本第 63 頁「分享與省思」內容：了解各地的飲食特色後，我在生活中會如何接納與尊重不同的飲食文化？

※學生可能回答：進入異國料理餐廳，能嘗試接受該國的料理，並遵照用餐禮儀享用美食(例如：用刀叉吃西式牛排、用手拿印度餅皮沾醬料吃等)。

2.教師說明：飲食是每個人日常生活中必要的行為，故各國的飲食特色與該國家的風俗民

	情、歷史文化、地理環境及氣候都密不可分，在了解各國的美食特色時，亦可探究其背景資訊，而若有機會出國，該國家餐桌上的特殊禮儀及規範也是我們需加以了解的。
廣播站說明 (2 分鐘)	教師說明：請各隊找內所負責國家的簡易食譜，須適合於烹飪課操作，下次上課帶來。

活動 2 「異」饗美食

第七節 料理食譜大賞 (配合課本第 64、65 頁)

活動流程	教學內容及方式
引起動機 (8 分鐘)	1. 教師播放影片〈2009 臺北聽障奧運閉幕式——盛宴「小籠包」辦桌〉 https://www.youtube.com/watch?v=HuC_Q6IAW-s 。 2. 教師說明：西元 2009 年在臺北舉辦的聽障奧運閉幕式，以臺灣人象徵圓滿的辦桌形式，讓選手們用餐，藉此展現臺灣人熱情好客的精神。若能化身為一位美食餐廳的主廚，要宴請外國朋友時，除了臺灣特色佳肴外，要如何做出他國的特色美食，讓外國朋友能一解思鄉之苦，且有賓至如歸的感受呢？
料理食譜大賞 (30 分鐘)	1. 教師說明活動方式： <ol style="list-style-type: none"> (1) 請與小隊成員分享自己找到的食譜，並說明選擇這道菜的原因。 (2) 小隊在聽取夥伴的分享後，考量符合異國料理主題、特色、均衡營養、方便採買(以臺灣在地食材為主)及操作等因素，選出一道隊員一致推荐的食譜，並派人說明及介紹所選擇出的食譜。 (3) 全班再票選出烹飪課所要烹煮的料理。 <ul style="list-style-type: none"> ※A. 過程中教師須隨時了解學生所選擇的料理是否符合前述的考量因素，並可斟酌各隊是否要烹煮不同的料理，或是全班做同一道料理。 B. 食譜設計可考量食材的取得性、烹飪教室的設備與器具，以及教師在異國料理教學方面之專業知能等。 C. 可依情況先複習二下第四主題刀工、烹調法及其可能使用的設備器具與注意事項；在異國料理的教學上，教師可諮詢專家，例如：新住民家長或異國料理餐廳的老闆等，亦可與領域教師共同備課，互相交流及學習。 2. 學生進行活動。 3. 教師歸納統整該食譜的操作注意事項。 4. 各隊工作分配：依照票選出的料理，各隊分配食材的採買及烹飪課時的分工，並提醒在食用該料理時，要能符合之前所學過的禮儀原則。
回饋與統整 (5 分鐘)	教師引導學生思考課本第 65 頁活動提問：我覺得在蒐集與討論菜單、食譜時，遇到最大的困難和趣味為何？ ※學生可能回答：有些食譜的料理看起來十分美味，但食材不易取得；而搜尋食譜的過程中，也讓我認識很多沒看過或沒聽過的異國美食，希望有機會能到當地吃吃看！
廣播站說明 (2 分鐘)	教師小結：這次的烹飪課是由同學們所規畫、討論的食譜，希望同學都能準備好所需用的食材、用具、圍裙、頭巾、口罩，並能記得今日的分工，於下次上課帶來。

第八節 主廚上菜 (配合課本第 66 頁)

活動流程	教學內容及方式
------	---------

引起動機 (2 分鐘)	1.教師引導：今日要讓大家大展身手，請把準備好的食譜、工作分配單、食材、服裝等準備好。 2.小隊內檢查食材與用具、複習操作流程及工作分配。
主廚上菜 (30 分鐘)	1.各小隊依照事先的分工進行實作。 (1)每個人依分工準備用具、處理食材。 (2)依食譜烹煮。 (3)擺盤、拍照記錄。 (4)用餐。 ※A. 過程中教師要在各小隊間巡視，適時提醒與評分。 B. 若因時間因素，學生無法在烹飪教室享用美食，請學生將料理盛裝於容器內帶回教室享用。 2.完成烹煮、用餐的小隊，依分工清潔用具、環境打掃。
回饋與統整 (8 分鐘)	1.各小隊完成課本第 66 頁自評表。 2.全班心得分享： (1)在實作的過程中，我留意哪些符合該國的飲食特色與用餐禮儀？ ※學生可能回答： A. 韓國人的餐點都喜歡加辣。在用餐上，他們習慣使用扁形的筷子，並且要用餐具夾取飯菜入口食用，不可將飯碗端起，將飯碗端起會被視為不禮貌的行為。 B. 歐美人士的主食多是麵包或麵食，以小麥製品為主，跟我們東方人喜歡吃米飯很不一樣；在餐具的使用則是刀叉為主。刀叉、餐巾、水杯的使用規矩很多，是我們須留意的。 (2)今日課程令我印象深刻的地方是什麼？為什麼？ ※學生可能回答： A. 我印象最深刻的是在烹飪過程中所使用的調味醬；因為這次使用的韓式辣醬炒冬粉，這種辣醬在我家都沒看過和吃過，感覺很新鮮。 B. 我印象深刻的是最後擺設餐具時；因為大家為了水杯、麵包盤、刀叉要怎麼擺放討論了許久。 3.教師引導學生思考課本第 66 頁「分享與省思」內容： (1)實際烹煮這道異國料理後，未來在招待外國朋友時，我會如何考量對方的需求？ ※學生可能回答：遇到伊斯蘭教的朋友，不要請他們吃豬肉料理。 (2)在日常生活中，我們可以用什麼方式展現對外國朋友的理解、尊重及包容呢？ ※學生可能回答： A. 將與外國朋友一同用餐時，可先詢問他的喜好及禁忌，並可運用所學，投其所好，以成就一場美好的饗宴。 B. 有機會與外國朋友接觸時，可先搜尋對方國家的資料，並試著接納對方與我們不同的生活方式。 4.教師統整說明：世界很大，各國的生活方式、飲食生活都有很大的差異，希望藉由這一連串的課程，讓同學能更了解其他國家與民族，進而學會包容他人，展現自己的多元國際觀。
廣播站說明 (2 分鐘)	教師提醒：請各小隊分工並蒐集目前流行的服飾資料，例如：雜誌、廣告單、喜歡的偶像明星照片等，以利第四主題活動討論。

學習自動好
(3 分鐘)

教師請學生翻開課本第 63 頁的學習自動好，帶領學生進行本主題學習成效的自我檢核並圈選，以了解學生學習狀況。