**彰化縣立福興國中　認識西勢　跨域校本課程　教學簡案**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **主題/****單元名稱** | 福興西勢社區農產~蘿蔔 | **設計者** | 尤慶堂 |
| **實施年級** | 七年級 | **節數** | ８ |
| **實施類別** | 口單一領域融入▓跨領域融入(自然、社會、本土語言、綜合) | **課程實施時間** | 校本課程 |
| **總綱核心素養** | 面向：A 自主行動  C 社會參與 | 項目：A1 身心素質與自我精進 C3 多元文化與國際理解 |
| **核心素養** | 綜-J-A1探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。綜-J-B3運用創新的能力豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。 | 議題 |  學習主題 | 我族文化的認同跨文化的能力 |
|  **學習表現** | 1a-IV-2展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。2d-IV-1運用創新能力，規劃合宜的活動，豐富個人及家庭生活。 |  實質內涵 | 多J1珍惜並維護我族文化多J2關懷我族文化遺產的傳承與興革多J6分析不同族群的文化如何影響社會與生活方式多J8探討不同文化接觸時可能產生的衝突、融合或創新。 |
| **學習內容** | 家Ab-IV-2飲食的備製與創意運用。童Aa-IV-2小隊制度的分工、團隊合作與團體動力的提升。 |
| 議題融入 | 多元文化教育 |
| 教學設備 | 單槍、筆電、自編學習單、自編PPT |
|   學習目標 | 1. 能透過小隊合作，討論規劃曬菜脯的實施策略。
2. 透過曬蘿蔔的過程，能觀察蘿蔔在外觀、氣味、口感等各方面的的變化，並能利用心智圖進行記錄及分享。
3. 能利用自曬的「菜脯」製作一道創意料理。
4. 了解蘿蔔對於傳統農村及生活方式的意義，進而對我族文化（產業）進行傳承或創新。
 |

|  |
| --- |
| 教學活動設計 |
| 教學活動內容及實施方式 | 時間(分) | 備註 |
| **活動一：一起種蘿蔔(二節)**1. 教師詢問學生是否有種植作物的經驗？並請學生提出種植的必要要素。
2. 事先提醒學生分工準備種植的物品(盆栽、土壤、肥料…)，教師準備蘿蔔種子，於課堂上進行蘿蔔播種，並交代服務小隊進行澆水及相關工作。
3. 提醒學生每周記錄蘿蔔成長狀況(每個學生準備一本小藍本記錄，每節上課前先檢查完成度並加分)，並指定負責學生定時紀錄蘿蔔成長影像(定期傳到雲端)。

(第一節課結束)※教師定時於每周課堂上與學生討論蘿蔔目前的成長狀況並作適當調整。※大約種植1~2個月後，進行蘿蔔生長環境比較及討論。※教師事先詢問各班種植蘿蔔的環境條件並彙整成蘿蔔種植環境比較表。1.學生觀察各班蘿蔔成長的狀況，並對照各班的環境條件進行白胖蘿蔔怎麼種學習單討論。(第二節課結束)**活動二：蘿蔔與生活 (一節)**課前準備：各組隊員回家收集蘿蔔醃漬物，並帶到課堂上分享(提醒學生可先針對該醃漬物的製作過程及常見的料理方式與家人討論並了解)。教師亦需準備蘿蔔醃漬物(菜脯、菜頭仔、醃漬小菜、菜脯錢、菜脯絲、老菜脯、韓式泡菜、日式黃蘿蔔)於課堂中介紹。1.學生輪流針對所帶的蘿蔔醃漬物進行說明及介紹常見的料理方式。2.教師歸納學生發表的內容，並介紹蘿蔔在日本、韓國及台灣等地的不同料理方式，以及蘿蔔與早期農村生活的關連。(MP4：蘿蔔的種類與挑選影片介紹蘿蔔種類，以及各種蘿蔔的特性及適用性)。3.介紹如何曬菜脯：教師播放 PPT：動手曬菜脯說明曬菜脯的步驟，並讓學生試吃教師事先準備的蘿蔔乾(菜脯)，請小隊分組討論並發表以下問題~蘿蔔變成菜脯後在各方面(外觀、氣味、口感、觸感…)有什麼改變？為什麼會有這樣的改變？。4.小隊進行分工討論(完成曬菜脯所需的材料及用具分配)(第三節課結束)**活動三：動手曬菜脯+記錄 (二節)**課前準備：各小隊備齊需要的材料及用具(蘿蔔2條、鹽巴1/4包、乾淨容器、網袋、磚塊或石頭、曬蘿蔔用的鐵盒或盤子或鐵架或竹篩)。1. 教師指導學生於課堂上完成曬菜脯步驟(如附件)1~3。
2. 完成1~3步驟後，教師說明曬菜脯步驟4~7，並指導學生利用下課及隔天早自修時間完成步驟4~7。
3. 下一週上課各組展示曬菜脯的成果，並討論及完成菜脯的滋味學習單，各組發表後教師進行統整。
4. 小隊討論創意菜脯料理菜單及分工。

 (第四~五節課結束)**活動四：上菜時間~菜脯料理(二節)**1. 各小隊拿出自製的菜脯開始進行創意料理活動。
2. 各小隊將料理成果加以擺盤裝飾。
3. 各小隊跟全班介紹創意料理的發想及特色(進行自評及互評)。
4. 創意料理品嘗時間。

(第六~七節課結束)**活動五：蘿蔔課程回顧(一節)**1. 教師將本學期蘿蔔系列課程之實作相片製作成ppt並加註閩南語漢字及台羅音標。
2. 採小組搶答競爭方式，帶領學生在系列相片中回顧本學期蘿蔔系列課程之實作經驗及心得，並能以本土語言（閩南語）說出各步驟之詞彙與台羅音標。

**挖塗óo-thôo 種子tsíng-tsí 掖種iā-tsíng 沃水ak-tsuí****發穎huat-ínn 壅肥ìng puî 菜蟲tshài-thâng****刺毛蟲tshì-môo-thâng 蟲包thâng-pau 蝶仔ia̍h-á****尾蝶仔bué-ia̍h-á 挲鹽so-iâm 曝日頭pha̍k-li̍t-thâu** **菜脯tshài-póo 菜脯卵tshài-póo-nn̄g 掃帚sàu-tshiú****皇聖宮Hông  sing kiong 媽祖Má-tsóo 有應公Iú-ìng-kong**1. 教師於適當時機介紹相關臺語諺語，配合網路相關影片並予以解釋，讓學生能從臺語諺語中學習先人之智慧。

**菜蟲食菜，菜跤死。****Tshài thâng tsia̍h tshài, tshài-kha sí.****生食都無夠，哪有通曝乾。****Tshinn tsia̍h to bô-kàu, ná ū thang pha̍k-kuann.****掃地掃壁角，洗面洗耳空。****Sàu-tè sàu piah-kak, sué-bīn sué hīnn-khang.****少年若無一擺戇，路邊哪有有應公。****Siàu-liân nā bô tsi̍t pái gōng, lōo-pinn ná ū Iú-ìng-kong.**(第八節課結束) | 1030545101515535103510601515153015 | **口語評量**學生針對種植要素進行發表及討論蘿蔔種植環境比較表白胖蘿蔔怎麼種學習單**口語評量**學生透過蘿蔔醃漬物的介紹，分享該醃漬物製作過程及常見的料理方式。**口語評量**學生分組討論並發表**曬菜脯步驟****菜脯的滋味學習單****口語評量**學生分組討論並發表**口語評量**學生分組討論並發表**實作評量**各組自評及互評相片整理、ppt製作**口語評量**學生分組搶答並發表 |
|  |  |  |
| 參考資料：網路影片【冬】白蘿蔔正便宜，如何挑選與保存才好吃? | 台灣好食曆<https://www.youtube.com/watch?v=c3evsAPKoMI> |
| 附錄：MP4：蘿蔔的種類與挑選PPT：動手曬菜脯附件：菜脯分工表、曬菜脯步驟、菜脯的滋味、創意菜脯料理分工表、蘿蔔種植環境比較表 |