

八年級 綜合活動 領域 教學課程設計

主題/單元名稱		餐桌上的故事	設計者		陳龍吉
實施年級		八年級	節數		1 節課(45 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		• 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		教師： • 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。 學生： • 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。			

主廚上菜

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. 若學生無法及時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，依分工清潔用具和打掃環境。
回饋與統整 (8 分鐘)	1. 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。在用餐時，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，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。 2. 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。 3. 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，展現自己對多元文化的尊重與理解。
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 67 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。