

<b>領域／科目</b>		社會領域	<b>實施年級</b>	第二學習階段：四年級
<b>設計者</b>		黃雅菱	<b>指導者</b>	周育瑩
<b>教學者</b>		黃雅菱	<b>節數</b>	總共 2 節，80 分鐘
<b>主題名稱</b>		第四單元第 1 課：家鄉的飲食文化		
<b>設計依據</b>				
<b>學習重點</b>	<b>學習表現</b>	1a-II-3 舉例說明社會事物與環境的互動、差異或變遷現象。 2c-II-1 省思個人的生活習慣與在群體中的角色扮演，尊重人我差異，避免對他人產生偏見。	<b>核心素養</b>	社-E-B3 體驗生活中自然、族群與文化之美，欣賞多元豐富的環境與文化內涵。 社-E-C3 了解自我文化，尊重與欣賞多元文化，關心本土及全球議題。
	<b>學習內容</b>	Aa-II-2 不同群體（可包括年齡、性別、族群、階層、職業、區域或身心特質等）應受到理解、尊重與保護，並避免偏見。 Af-II-1 不同文化的接觸和交流，可能產生衝突、合作和創新，並影響在地的生活與文化。		
<b>議題融入說明</b>	<b>議題／學習主題</b>	人權教育／人權與生活實踐		
	<b>實質內涵</b>	人 E5 欣賞、包容個別差異並尊重自己與他人的權利。		
<b>與其他領域／科目的連結</b>				
<b>學習目標</b>				
1. 覺察生活中不同族群的飲食文化各具特色。(2c-II-1, Aa-II-2) 2. 探究不同文化接觸可能對飲食產生的改變。(1a-II-3, Af-II-1)				

學習活動設計

學習目標	學習活動內容及實施方式	教學時間	學習評量	備註						
	<p style="text-align: center;"><b>活動一、飲食文化面面觀（40 分鐘）</b></p> <p><b>壹、學習目標</b></p> <p>1. 覺察生活中不同族群的飲食文化各具特色。</p> <p><b>貳、學習過程</b></p> <p>一、引起動機</p> <p>1. 請分享吃過比較特別食物的經驗？</p> <p>2. 這些料理的特色？</p> <p>二、閱讀課文</p> <p>教師引導學生共同閱讀第 56~57 頁課文與圖片。</p> <p>三、小組討論與活動</p> <p>1. 學生分組討論，推薦一個族群或國家的特色料理。</p> <p>2. 各組學生以壁報紙，將特色料理以表格呈現說明。</p> <table border="1" data-bbox="306 864 1077 1238"> <tr> <td style="text-align: center;">族群（國家）</td> <td style="text-align: center;">客家族群</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">料理名稱</td> <td>梅干扣肉、客家小炒、薑絲大腸</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">推薦特色</td> <td>(1) 客家料理鹹、酸、油，口味較重，適合配白飯一起吃。 (2) 現代人比較重視健康，客家料理也逐漸調整。</td> </tr> </table> <p>3. 各組學生輪流上臺分享，其他組別同學可提出問題或補充說明。</p> <p>4. 教師針對各組學生分享給予回饋，並進行統整。</p> <p>四、統整活動</p> <p>教師透過以下問題，引導學生建構本節課的學習重點：</p> <p>1. 不同地區或族群的飲食，為何會有各具特色的發展？ （因為各地的氣候、生產的作物、生活習慣等有所不同，因此飲食習慣也有所不同。）</p> <p>2. 生活中遇到不同飲食文化時，我們要如何適當應對？ （可以嘗試體驗看看，並不隨意批評。）</p> <p style="text-align: center;">第 1 節結束</p>	族群（國家）	客家族群	料理名稱	梅干扣肉、客家小炒、薑絲大腸	推薦特色	(1) 客家料理鹹、酸、油，口味較重，適合配白飯一起吃。 (2) 現代人比較重視健康，客家料理也逐漸調整。	<p>10</p> <p>5'</p> <p>20'</p> <p>5'</p>		
族群（國家）	客家族群									
料理名稱	梅干扣肉、客家小炒、薑絲大腸									
推薦特色	(1) 客家料理鹹、酸、油，口味較重，適合配白飯一起吃。 (2) 現代人比較重視健康，客家料理也逐漸調整。									