

領域／科目		社會領域		實施 年級	第二學習階段：四年級	
教學者		陳玟蓉		節數	總共 1 節，40 分鐘	
主題名稱		第四單元第 1 課：家鄉的飲食文化				
設計依據						
學習 重點	學習 表現	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。	核心 素養	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。
	學習 內容	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。			
議題 融入 說明	議題／學習主題	人權教育／人權與生活實踐				
	實質內涵	人 E5 欣賞、包容個別差異並尊重自己與他人的權利。				
與其他領域／科目的連結						
學習目標						
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)						

學習活動內容及實施方式	教學時間	學習評量
活動一、飲食文化面面觀（40 分鐘） 壹、學習目標 1. 覺察生活中不同族群的飲食文化各具特色。 貳、學習過程 一、引起動機 1. 請分享你吃過比較特別食物的經驗？ （臭豆腐、皮蛋、腸粉、越南春捲等。） 2. 這些料理有什麼特色？ （臭豆腐：有特殊的氣味；皮蛋：顏色黑黑的且口味特別；腸粉：半透明的外皮包裹著蝦仁。） 二、閱讀課文 引導學生共同閱讀第 56～57 頁課文與圖片。 三、小組討論 1. 課本第 56 頁中呈現的料理，分別是哪些族群的飲食習慣？ （客家人調製金桔醬，並用來作為各種肉類的沾醬；臺灣人製作特殊口味的皮蛋並涼拌食用；泰國人用在地辛香料加入豬肉做出打拋豬肉；韓國人以在地生產的大白菜醃漬成泡菜，作為過冬時重要的食物。） 2. 你曾吃過這些食物嗎？分享你的心得？ （學生依實際情形作答） 3. 想一想不同族群的飲食特色，可能與什麼有關聯？ （當地的氣候、生產的作物、生活習慣等。） 4. 各族群以米作為食材，分別發展出哪些食物或料理？ (1) 臺灣人用米，做出哪些食物或料理？ （碗粿、板條、米粉、米苔目等。） (2) 原住民族用米，做出哪些食物或料理？ （竹筒飯。） (3) 越南人用米，做出哪些食物或料理？ （河粉。） 5. 各族群用米做出不同的料理，你曾經吃過哪些？分享有什麼不同或相同的地方？ （原住民族的竹筒飯有特殊的香味，臺灣人的米食料理許多已成為夜市特色美食小吃，從越南傳入臺灣的河粉，Q 彈好吃。） 6. 如果發現有些料理的味道或外觀，可能不是你平時習慣的口味，你會怎麼辦呢？ （可以學習不要直接拒絕或批評，嘗試吃一點，或許接觸後就會發現其實還不錯；但如果真的不喜歡，可以委婉表	5 5 10	踴躍參與提問與討論。 找出課文與圖片重點。 專注聆聽並踴躍回答。 積極參與小組的討論。

學習活動內容及實施方式	教學時間	學習評量
示這道料理不適合自己的口味。) 五、統整活動 教師透過以下問題，引導學生建構本節課的學習重點： 7. 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。） 8. 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。） 六、習作書寫 引導學生共同討論並完成習作 16、17 頁內容。	15 5	完成習作討論與書寫。