

社會領域四上第四單元第 1 課教案

領域／科目		社會	設計者／教學者	林惠凰（參考翰林）	
實施年級		四年級（上）	教學時間	40 分鐘	
單元名稱		四、家鄉的多元文化			
課 名		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，欣賞多元豐富的环境與文化內涵。
	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。		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。
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
56~57	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、生魚片等。） 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；生魚片：生吃新鮮的魚加上嗆辣的芥末。）	5	踴躍參與 提問與討論。	
56~57	二、閱讀課文 教師引導學生共同閱讀第 56~57 頁課文與圖片。	5	找出課文 與圖片重點。	
56	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？ （客家人將酸溜溜的金桔熬煮成金桔醬，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、粿條、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。）	10	專注聆聽 並踴躍回答。	

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						
58～59	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，可以委婉表示這道料理不適合自己的口味。） 四、分組活動 1. 學生分組討論，推薦一個族群或國家的特色料理。 2. 各組學生以白紙，將特色料理以表格呈現說明。 <table border="1"><tr><td>族群（國家）</td><td>客家族群</td></tr><tr><td>料理名稱</td><td>梅干扣肉、客家小炒、薑絲大腸</td></tr><tr><td>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> 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。 4. 教師針對各組學生分享給予回饋，並進行統整。 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： 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。） 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。） 第1節結束 活動二、飲食文化的融合與創新（40分鐘） 壹、學習目標 2. 探究不同文化接觸可能對飲食產生的改變。 貳、學習過程 一、引起動機 1. 分享曾經品嚐過的異國料理？ （披薩、義大利麵、壽司、韓國泡菜。） 2. 異國料理與臺灣本地的的美食，有什麼不同之處呢？ （異國料理對食材的使用，與烹煮時的調味與方式，與平時我們的飲食不太一樣，有些品嚐後很美味，但有的吃起來不太習慣。）	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。	15	積極參與小組的討論。	
	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。									
		5	分享學習內容與重點。							
		5	踴躍參與提問與討論。							

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
58~59	3. 為什麼近幾年，臺灣的街頭或夜市出現越來越多的異國料理？ （有許多來自國外的移民，將家鄉的美食帶入臺灣，也有些跨國餐飲集團，到臺灣設立異國餐廳。） 二、閱讀課文 教師引導學生共同閱讀第 58~59 頁課文與圖片。	5	找出課文與圖片重點。	
59	三、小組討論 - 想一想異國料理引進臺灣後，可能會出現什麼問題？ （民眾可能不了解料理內容或口味，不願意嘗試。） - 有些餐廳為了適應臺灣人的口味，會做出什麼改變？ （在原本的食物裡，加入臺灣的食材，例如：義大利披薩上的餡料，出現鳳梨、豬血糕、花生湯圓、黑糖珍奶；泰式料理的香料，改用臺菜常用的九層塔。） - 有些來自國外的食物，如何經過改良，成為適合臺灣人口味的美食？ （西方的漢堡傳到以米食為主的東方社會後，演變成以米飯取代麵包的米漢堡。） - 新住民到臺灣後，帶來哪些家鄉的美食或飲食習慣？ （越南河粉，並將許多香料帶到臺灣融入飲食。） - 課本第 59 頁呈現的娘惹糕，是哪一國的特色小吃？ （主要流行於馬來西亞、新加坡、印尼等東南亞國家，製作原料是糯米，以各種植物的汁液為糕點染色，鮮豔色彩並混合香料，是娘惹糕的最大特色。） - 娘惹糕傳到臺灣後，做了什麼改變？ （改用臺灣生產的紅豆、芋頭作為餡料，並以臺灣的食材來製作各種顏色。） - 當朋友與你分享不曾吃過的食物時，你會如何應對？ （學生依實際情形作答。） 四、影片分享 - 教師播放影片【臺灣 1001 個故事】全臺最大米漢堡產地。 網址：https://reurl.cc/a4V6mQ - 當農民吃過用米製作的漢堡後，有什麼反應？ （好像是吃自己家裡煮的，很感動也喜歡吃。） - 當工廠生產五萬個米漢堡時，可讓許多農田不用廢耕，老闆內心的想法是什麼？ （希望持續使用農民種植的稻米製作米漢堡，一方面推廣米漢堡，另一方面也可以支持農業發展。）	5	專注聆聽並踴躍回答。	
		10	專注觀賞影片的內 容。	搭配影片「【臺灣 1001 個故事】全臺最大米漢堡產地」。

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
習作 16~ 17	4. 米漢堡是日本人研發，臺灣人如何將它發揚光大？ （不斷的創新研究並加入臺灣在地食材，如今已成為許多臺灣人喜愛的美食。） 五、習作習寫 1. 指導學生習寫習作第四單元①「多元的飲食文化」。 2. 學生根據各族群因生活環境、宗教信仰或交流融合，發展出多元的飲食文化情境圖示，回答右頁提問。 3. 教師引導學生進行討論與習作填答。 六、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： 1. 不同文化接觸時，可能會產生什麼改變？ （可能會融入雙方特色，產生出新的料理。） 2. 分享不同文化的飲食融合或創新例子？ （米漢堡、黑糖珍奶披薩等。） 第2節結束	10 5	完成習作 討論與習 寫。 分享學習 內容與重 點。	搭配習 作第四 單元 ①。