

| | | | | | |
|--|----------|----------------------------|--|----------|--|
| 領域／科目 | | 社會領域 | | 實施 年級 | 四年級 |
| 主題名稱 | | 翰林第四單元第 2 課：飲食文化的融合與創新 | | | |
| 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。 | 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。 |
| | 學習 內容 | 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。 | | | |
| 學習目標 | | | | | |
| 1. 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 |
|-------|--|------|----------------|------|
| 58~59 | <p>壹、學習目標 探究不同文化接觸可能對飲食產生的改變。</p> <p>貳、學習過程</p> <p>一、引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。) 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。) <p>二、閱讀課文 教師引導學生共同閱讀第 58~59 頁課文與圖片。</p> | 5 | 踴躍參與 提問與討論。 | |
| 58~59 | <p>三、小組討論</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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。) | 5 | 找出課文與圖片重點。 | 專注聆聽 |
| 59 | <ol style="list-style-type: none"> 2. 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。) 3. 有些來自國外的美食，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。) 4. 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。) 5. 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。) 6. 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。) <p>四、試吃娘惹糕</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 分享娘惹糕與臺灣本地的美食，有什麼不同之處呢 | 5 | 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 |
|------|--|------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| | <p>2. 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。）</p> <p>五、影片分享</p> <p>1. 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</p> <p>2. 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。）</p> <p>3. 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。）</p> <p>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。）</p> <p>六、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。）</p> <p>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。）</p> <p style="text-align: center;">本節結束</p> | <p>10</p> <p>10</p> <p>5</p> | <p>專注觀賞影片的內容。</p> <p>分享學習內容與重點。</p> | <p>搭配影片「【臺灣 1001 個故事】全臺最大米漢堡產地」。</p> |