

彰化縣溪州鄉僑義國小 113 學年度公開課教案

領域／科目		社會領域		實施 年級	四年級
教學者		倪麗玲		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。			
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特色。 貳、學習過程 一、引起動機 1. 你吃過外觀、顏色、食用方式比較特別的食物嗎？ 2. 這些料理有什麼特別的地方？ 二、閱讀課文 教師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？ 2. 你曾吃過這些食物嗎？分享你的心得？ 3. 想一想不同族群的飲食特色，可能與什麼有關聯？ 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？ (2) 原住民族用米，做出哪些食物或料理？ (3) 越南人用米，做出哪些食物或料理？ 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？ 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？ 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. 各組學生以小白板，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>薑絲大腸</td></tr><tr><td>推薦特色</td><td>客家料理鹹、酸、油，口味較重，適合配白飯一起吃。</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？ 2. 生活中遇到不同飲食文化時，我們要如何適當應對？ 第 1 節結束	族群（國家）	客家族群	料理名稱	薑絲大腸	推薦特色	客家料理鹹、酸、油，口味較重，適合配白飯一起吃。	5	踴躍參與提問與討論。	
族群（國家）	客家族群									
料理名稱	薑絲大腸									
推薦特色	客家料理鹹、酸、油，口味較重，適合配白飯一起吃。									
56~57		5	找出課文與圖片重點。							
56		10	專注聆聽並踴躍回答。							
		15	積極參與小組的討論。							
		5	分享學習內容與重點。專注聆聽							