

<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>		洪依如	<b>指導者</b>	
<b>教學者</b>		洪依如	<b>節數</b>	總共 1 節，40 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. 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 style="text-align: center;"><b>活動二、飲食文化的融合與創新（40 分鐘）</b></p> <p><b>壹、學習目標</b></p> <p>2. 探究不同文化接觸可能對飲食產生的改變。</p> <p><b>貳、學習過程</b></p> <p>一、引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。）</li> <li>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。）</li> <li>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。）</li> </ol>		踴躍參與 提問與討論。	
58~59	<p>二、閱讀課文</p> <p>教師引導學生共同閱讀第 58~59 頁課文與圖片。</p>		找出課文與圖片重點。	
59	<p>三、小組討論</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。）</li> <li>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。）</li> <li>3. 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。）</li> <li>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。）</li> <li>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。）</li> <li>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</li> </ol>		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
<p>習作 16~ 17</p>	<p>來製作各種顏色。)</p> <p>7. 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>四、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：<a href="https://reurl.cc/a4V6mQ">https://reurl.cc/a4V6mQ</a></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>五、習作習寫</p> <p>1. 指導學生習寫習作第四單元①「多元的飲食文化」。</p> <p>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。</p> <p>3. 教師引導學生進行討論與習作填答。</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;">第 2 節結束</p>		<p>專注觀賞影片的內容。</p> <p>完成習作討論與習寫。</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> <p>搭配習作第四單元①。</p>

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