

「食」在有意--教學方案設計

領域/科目	綜合活動—家政領域		設計者	呂佳樺
實施年級	九年級		總節數	共 3 節， 135 分鐘
單元名稱	「食」在有意			
設計依據				
學習重點	學習表現	<ul style="list-style-type: none"> 綜-J-C3 探索世界各地(本土)的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。 	核心素養	<ul style="list-style-type: none"> 總綱面向：C 社會參與 總綱項目：C3 多元文化與國際理解
	學習內容	<ul style="list-style-type: none"> 家 Cb-IV-1 多元的生活文化與合宜的禮儀展現。 輔 Dd-IV-3 多元文化社會的互動與關懷 		<ul style="list-style-type: none"> J-C3 具備敏察和接納多元文化的涵養，關心本土與國際事務，並尊重與欣賞差異。
綜合活動	主題軸	3.社會與環境關懷		
	主題項目	C.文化理解與尊重		
與其他領域/科目的連結	電腦/國語文/輔導			
教材來源	1.教師自編學習單。 2.網路資料整理、彙整。(註明出處)			
教學設備/資源	1.家政教室、電腦教室。 2.教室：電腦、單槍投影機、投影幕。			
學習目標				
<ul style="list-style-type: none"> ● 認識族群(閩、客、原、華)飲食文化特色。 ● 認識食材並實務操作，製作族群的代表性食物。 ● 透過同儕合作、互動，從中學習溝通與表達並協同完成任務。 ● 透過同儕作品，相互觀摩、省思，於飲食活動中展現尊重、關懷生活中的多元文化。 				

教學活動設計		
教學活動內容及實施方式	時間	評量
第一節課 <ul style="list-style-type: none"> ● 教師說明課程內容。 ● 教師解說學習單內容及操作方式。 ● 分組：五或六人一組。 ● 電腦教室：各組完成資料蒐集、整理，製作簡報。 	45 分	簡報製作內容
第二節課 <ul style="list-style-type: none"> ● 家政教室進行實務烹調活動。 	45 分	
第三節課 <ul style="list-style-type: none"> ● 各組就完成的簡報及所烹調的食物進行報告、分享： ● 第一組：閩南族群「食」的文化特色—魚丸湯 ● 第二組：閩南族群「食」的文化特色— ● 第三組：客家族群「食」的文化特色—客家小炒 ● 第四組：客家族群「食」的文化特色—蚵仔煎 ● 第五組：原民族群「食」的文化特色—阿拜 ● 第六組：華語族群「食」的文化特色—辣涼粉 	45 分	口語表達

參考資料：（若有請列出）

附錄：

課程學習單

組別：_____ 組長：_____

「食」在有意-課程說明 組員：_____

語言：客語、閩語、原語、華語(限一組)。(打勾)

各語言族群的美食介紹：

※美食特色—3-4 分鐘

1.美食由來、典故(故事)列舉 2-3 項 2.美食料理(自選一項實作) 3.美食特點

※語言特色—2 分鐘

※美食讚頌：歌謠、詩歌、小品文.....

美食名稱	報告內容	料理介紹：材料	特色
美食 1	參照簡報		
美食 2	參照簡報		
美食 3	參照簡報		
歌謠 自創小詩 自寫讚文			