

四-3-3-1 舉辦教學觀摩過程紀錄

單元 名稱	飲食大觀園					
教學者	洪國龍	設計者	洪國龍			
教學 時數	40 分鐘	教學對象	壯圍國小 6 年忠班 21 名學生			
能力 指標	2-2-1 了解不同的食物組合能提供均衡的飲食。 2-2-3 了解、接納並尊重不同族群或國家的飲食型態與特色。					
教學 目標	一、能認識原住民族群的飲食特色。 二、能明白原住民族群的飲食習俗與生活環境的關係。 三、能尊重其他族群的飲食文化。 四、能了解客家飲食特色的由來。 五、能認識客家族群的飲食特色。					
教學 資源	行政院原住民委員會 http://www.tacp.gov.tw/ 臺灣原住民博物館 http://www.museum.org.tw/ 臺灣原住民電子報 http://www.kgu.com.tw/					
教 學 活 動 歷 程						
教學簡報或影片	教學活動照片	教學活動內容陳述		時間	生活技能	評量
影片圖片照片附檔\一、飲食大觀園.pps	 活動照片 1	1. 教師說明原住民的生活方式可以從飲食中發現。		10'	能尊重其他族群的飲食文化	口頭提問

	 活動照片 2	2. 配合課本內容，師生共同討論鄒族、阿美族的飲食特色。 (1) 鄒族：竹筒飯是外出必備餐點；圓盤烤肉是經典飲食，用原木燒烤的山豬肉，別具風味；香蕉糯米糕是以水果與糯米為食材的特色點心。 (2) 阿美族：石頭火鍋是就地取材的烹調方式。	10'	認識就地取材的烹調方式	口頭提問
	 活動照片 3	3. 教師說明客家菜「鹹、油、香」的由來及對健康的影響。	10'	明白重口味食物對身體的負擔。	口頭提問
影片圖片照片附檔\影片1.flv	 活動照片 4	4. 教師藉影片說明客家人以晒、醃、醬漬等方式來保存食物。	10'	了解以晒、醃、醬漬等方式來保存食物，可能會有新鮮度及營養素流失等問題。	口頭提問

教學省思：

本校學生以閩南族群為主，小部份為新住民，兼且位於鄉村，人口族群單一，家長亦較少帶學童認識不同族群之生活方式。學童所熟悉之鄉土文化多為閩南文化，。本單元教學內容所提及之原民、客家飲食學生之前幾乎皆未有接觸，除原住民之小米(酒)，拜數年前國片「海角七號」之故較為熟悉。進行本單元教學時，可準備實際食物，或結合班親會、烹飪活動等進行多元文化交流，使學生能更有清晰之印象。

學生回饋或學習成效：

於課堂教學後學生於課堂提問中能較清楚原民、客家飲食，清楚其種類、烹飪方式及優缺點，以為日常飲食之抉擇依據。

請原班導師協助進行教學觀摩



教學觀摩 1



教學觀摩 2