

教案設計

教案名稱	客家个好味緒	教案設計者	左春香、徐碧琇
		教學時間	80 分鐘 (40 分鐘 / 2 節)
結合領域	語文、社會	教學對象	中、高年級
設計理念	<p>客諺有云：「有食當思無食之苦」、「平時省一口，無時有一斗」，以前客家人因為生活區域的不安定感，及物資的得來不易，人們惜物愛物的觀念，不僅將肉類醃漬，也會將吃不完的蔬菜醃漬起來保存，在蔬菜短缺時，這些加工品就成為最好的佳餚。</p> <p>這些醃漬品有其特殊風味，為大家所愛好，也成為了客家美食中不可或缺的提味食材。本教案的設計是希望學生能學會說幾種客家料理的名稱，並在客家料理中了解客家醃漬品及其特色，並能了解客家人利用地利天時，克服環境的堅忍精神。</p>		
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能知道客家「醃漬」食品的特殊意涵。 2. 能用客家語說出四種客家漬品，並知道之間的不同處。 3. 能學會說三種以上客家料理的名稱。 4. 了解並學會使用「ㄟ厝有食過.....」、「ㄟ厝當像有食過.....」等句型。 		
課程摘要	<p>第一節：</p> <p>1. 有食過無 2. 嚐看哪 3. 好食客家菜 4. 遊戲中學-當像</p> <p>第二節：</p> <p>1. 百搭的「桔醬」 2. 諺語分享</p>		
能力指標	<p>1-3-7 能透過聆聽活動，欣賞並薪傳客家文化。</p> <p>2-2-3 能用客家語說出日常生活中較複雜的語句。</p> <p>1-2-8 能透過聆聽的活動學習客家族群的文化。</p> <p>2-2-2 能養成說、唱客家諺謠的興趣。</p>		
參考資料	<ol style="list-style-type: none"> 1. 哈客網路學院-客家醃漬好功夫 著作來源 湛炎慶老師 2. 客家好味 作者：彭俊傑 帕斯頓出版 3. 客家飲食文化的成因與特色 http://cloud.hakka.gov.tw/details?p=%20254 4. 臺灣客家兒童系列叢書－好食客家菜 遠足文化事業出版 		

教學活動

教學活動設計	時間	教學資源	教學評量
<p>【準備活動】</p> <p>◆ 教材準備： 醃製食品實物、「客家菜」圖卡、語詞卡、句型條、學習單。</p> <p>◆ 引起動機： 桌上擺放數罐(或實物)的醃製食品和相對的語詞卡：「覆菜」、「桔醬」、「醬黃梨」、「爛布子」、「豆乾」、「豆腐乳」…等。請學生猜猜看這是哪種的客家料理醃漬品。</p>	5	實物	參與活動
<p>【發展活動】</p> <p>◆ 有食過無</p> <ol style="list-style-type: none"> 介紹客家醃漬文化的起源、常見食材及及製作的過程。 教師對應出醃製品的語詞卡，範唸→領唸，學生跟唸多次。 利用句型條，解釋句型的意思。將語詞套入做練習。 A、佢有食過…… B、佢當像有食過……。 	10	語詞卡 句型條	聆聽態度 專心聽講
<p>◆ 嚐看哪</p> <ol style="list-style-type: none"> 學生分組領取樣本各一份，發下學習單，討論並記錄每一醃製品的特色：外型、顏色、味道…。 教師課堂間隨時提示，並輔導醃製品名稱的正確唸法。 約定時間到後，每組對學習單內容發表，教師最後整理、說明，並給予學生適當獎勵。 	10	學習單	積極參與
<p>◆ 好食客家菜</p> <ol style="list-style-type: none"> 教師出示「客家菜」圖卡：黃梨苦瓜雞湯、酸菜豬肚湯、菜脯卵、雞肉盤、梅干扣肉…，教師範唸菜名，學生跟唸。 請學生舉手發表介紹的客家菜中，有哪幾道料理用到哪些客家醃漬品。正確者給予獎勵。 	10	[佢盡慶卡]	學習態度
<p>【綜合活動】</p> <p>◆ 共下來搞--「當像」</p> <ol style="list-style-type: none"> 取出語詞卡-「當像」，示範造句後，請學生根據學習的經驗，造出一句，並唸誦數次。例：佢[當像]係一尾魚仔。 遊戲開始：學生分組，每組照順序唸出該組前一位同學的語句後，再唸出自己的語句，以此順序到該組完成。計分標準：能正確唸出該組前一位同學和自己語句者加一分，到整組完成。最多分數組別為優勝。 	5	[佢盡慶卡]	參與活動
~第一節結束~			

教學活動			
教學活動設計	時間	教學資源	教學評量
<p>【準備活動】</p> <p>◆教材準備： 桔醬、網路、諺語條卡、試吃食品。</p> <p>◆引起動機： 1. 桌上放置「桔醬」，先讓學生猜猜看這是哪種客家的「百搭醬」。 2. 請學生 3-4 人試吃後，問：「這係麼个味緒？」「同麼个味緒較相像？」發表試吃後的味道。</p> <p>【發展活動】</p> <p>◆百搭的「桔醬」</p> <p>1. 教師說明「桔醬」是在每年 12 月時將新鮮成熟的桔子，經由蒸熟，去籽，再磨成汁的過程，製成為濃郁酸甜、色黃微稠的「桔醬」醬汁，是北部客家人嗜吃的一種沾醬，有著解油膩、開胃等的功能。</p> <p>2. 提醒學生影片看完後，會提出相關問題，提高學習興趣及增加學習度。依問題的難易度得分，最高分的四人可取得「百搭桔醬試吃大會」的資格。(教師準備杏鮑菇、蔬菜、肉類…等沾桔醬試吃。)</p> <p>3. 影片欣賞：客家新聞雜誌 160 集桔醬大變身 https://www.youtube.com/watch?v=H021KcPyF2Y</p> <p>參考：※「桔醬」是使用哪種桔子?(酸桔) -2 分 ※大約每年幾月開始製作?(12 月) -1 分 ※製作「桔醬」只要用果肉，皮會苦不用。對嗎? -1 分 ※利用甚麼方法將皮去苦味-2 分 (汆燙、泡水)</p> <p>◆諺語分享</p> <p>1. 開起「有食省一口，無時有一口」諺語條卡，教師解釋並帶領學生一同唸誦到熟悉。</p> <p>2. 師生間分享此條諺語的經驗，或請學生用自身的經驗發表，並學習會活用這句諺語的內涵。</p> <p>【綜合活動】</p> <p>◆緊搞緊學-「百搭桔醬試吃大會」</p> <p>依照「百搭桔醬」的分數高低，將準備的杏鮑菇、蔬菜、肉類…等沾桔醬試吃大會。請一位同學當美食主持人，訪問試吃完的同學對「百搭桔醬」感想。全班給予掌聲鼓勵。</p> <p style="text-align: center;">～第二節結束～</p>	<p>10</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>5</p>	<p>桔醬</p> <p>網路</p> <p>諺語條卡</p> <p>試吃食品</p>	<p>參與活動</p> <p>學習態度</p> <p>樂於發表並舉手回答問題。</p> <p>學習態度</p> <p>分享</p> <p>參與度</p>