

## 教案設計總表

課程名稱	餐桌上的地理課與南洋風土飲食體驗	團隊名稱	生活旅人有限公司
課程時間	每次 2 節課，共計 8 節課 (每節課 50 分鐘)	授課教師、助教	教師：陳曉玲 助教：4 人
實施年級	高中二年級	課程地點	花蓮高級中學地理科專科教室
課程設計動機 及理念	<p>我國目前的人口組成中，新住民已逾 57 萬人，而新住民第二代更在 40 萬人上下；在這之中，來自東南亞的新住民即佔了外籍配偶近 34% 的比例，將近 20 萬人次，新住民儼然已成為台灣一新興的生命力。然而對比前述的人口結構，台灣人普遍對於新住民的文化還是非常陌生。</p> <p>鑑於未來日益多元的社會與文化，我們期待藉由本次的教案設計，從「飲食」著手，引領學生探索新住民朋友的生命敘事以及文化。從生活中看似陌生的街景與人群，一點一滴地認識這個氣候與我們相近，卻有著迥然不同面貌的國家與文化。並藉由文字書寫，讓學生從報導的視角，書寫東南亞的飲食文化、以及其自然環境與文史脈絡，進而認識東南亞文化。</p>		
議題融入	飲食教育、文化體驗		
課程簡介	<p>本次的教案設計將透過 4 次授課（每次授課約 100 分鐘），帶領學生從日常生活出發，探索在台灣的新住民文化，探討新住民以及移工在台灣的處境。</p> <p>在課程執行上以「印尼」文化作為主要的授課內容。並從「香料的歷史和文化」，探索香料與印尼飲食文化的關聯；並安排「黃金雞湯」這道看似簡單，實則能融合不同文化、環境、國度的特色料理，讓學生體驗印尼移民的「家鄉味」。</p> <p>此外，也會介紹印尼重要的宗教信仰「伊斯蘭教」，探討信仰是如何深入印尼文化之中；並安排體驗清真飲食，認識「HALAL」認證食品的意義。帶領學生體驗具有伊斯蘭信仰文化的特色飲食。</p> <p>最後將安排書寫課程，藉由小組討論，彙整前面三次課程的內容，思考如何串連飲食體驗以及自身的經驗，由學生提出「寫作企劃案」來總結本次教案執行的課程回饋與實作體驗。</p>		

教學目標	1. 認識新住民與移工在台灣的處境，以及認識東南亞的飲食特色。 2. 認識印尼的自然環境與人文歷史，並透過實作認識印尼黃金雞湯的料理特色。 3. 認識 HALAL 飲食標章與伊斯蘭教的飲食戒律，透過實作認識伊斯蘭信仰文化的料理特色。 4. 從不同視角觀察、並體驗東南亞的文化，並以創作者的角度進行創作，再現觀察與體驗的成果。	
藝文領域	主要領域	<input type="checkbox"/> 電影 <input type="checkbox"/> 視覺藝術 <input type="checkbox"/> 音樂及表演藝術 <input type="checkbox"/> 工藝設計 <input checked="" type="checkbox"/> 文化資產 <input type="checkbox"/> 文學閱讀
	次要領域	<input type="checkbox"/> 電影 <input type="checkbox"/> 視覺藝術 <input type="checkbox"/> 音樂及表演藝術 <input type="checkbox"/> 工藝設計 <input type="checkbox"/> 文化資產 <input checked="" type="checkbox"/> 文學閱讀
學生背景/人數	108 學年度花蓮高中高中二年級學生： 28 人。	
課程需求及注意事項	無。	

### 課程大綱

週次	單元名稱	教學目標	教學重點
1	從餐桌開啟國際理解的窗	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 認識新住民與移工在台灣的處境。</li> <li>➢ 認識東南亞的飲食特色。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 從日常生活中觀察，探索在地的東南亞店鋪。</li> <li>➢ 從學生的經驗出發，認識新住民、移工與你我的關係。</li> <li>➢ 探討在台灣移工與新住民的議題。</li> </ul>
2	豐富多元的香料王國	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 認識印尼的自然環境與人文歷史。</li> <li>➢ 透過實作認識印尼黃金雞湯的料理特色。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 介紹香料的歷史。</li> <li>➢ 介紹印尼的自然環境與人文歷史。</li> <li>➢ 體驗印尼黃金雞湯的料理，藉由實作了解飲食與自然環境、人文風俗的關連。</li> </ul>
3	從伊斯蘭教看印尼	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 認識 HALAL 飲食標章與伊斯蘭教的飲食戒律。</li> <li>➢ 透過實作認識伊斯蘭信仰的料理特色。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 介紹伊斯蘭教對飲食的影響，以及 HALAL 飲食標章的認證規範。</li> <li>➢ 體驗印尼伊斯蘭信仰的料理，藉由實作了解飲食與族群、宗教信仰</li> </ul>

			仰的關連。
4	企劃： Everything Come from Your Idea	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 從不同視角觀察、並體驗東南亞的文化。</li> <li>➤ 以創作者的角度進行創作，再現觀察與體驗的成果。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 認識不同的記錄和創作技巧。</li> <li>➤ 彙整前面課程的成果，規劃編輯企劃案。</li> </ul>

### 各單元教學內容

#### 第一單元：從餐桌開啟國際理解的窗

體驗內容	具體目標	流程與互動說明	使用教具設備	所需時間 (分鐘)	備註
課前作業： 街頭巷尾的 異國料理	了解生活周遭的東南亞商店、小吃店和餐廳。	<p>拍下購買的食品，結合食物本身的樣貌，試著寫下這個食物的口味、外觀，以及材料，並記錄下來。</p> <p>以 google 表單的方式填寫、上傳照片；完成後彙整成 word 檔，於上課期間進行討論。</p>	<p>學校準備：無。</p> <p>自備：學習單、Google 表單連結。</p>	10-30	運用課前時間，讓學生個別完成。
課程講述： 新住民與台灣	<p>從族群文化、勞動、性別、空間、家庭、教育等層面，探討新住民與移工在台灣的處境。</p> <p>新住民與移工在台灣面臨哪些刻板印象？</p>	講師講述，搭配投影片進行分享，並安排課堂互動。	<p>學校準備：投影機、投影幕。</p> <p>自備：課程簡報、學習單。</p>	30	
課程講述： 新住民在台	從分享者的生歷程中了解，	講師講述，搭配投影片進行分	學校準備：投影機、投影幕。	20	

經驗	新住民在台灣 的處境。	享，並安排課堂 互動。	自備：課程簡 報、學習單。		
飲食體驗： Bakwan 印 尼蔬菜餅	品嚐印尼蔬菜 餅 Bakwan。	分組品嚐印尼蔬 菜餅，並由講師 引導品嚐方式。	學校準備：投影 機、投影幕。	40	
			自備：鍋具、卡 式爐、瓦斯罐、 料理食材、餐 具。		
課程統整： 我們與印尼 的距離	統整本次課程 內容，探討印 尼與台灣關係。	講師彙整課程內 容，安排同學完 成學習單。	學校準備：投影 機、投影幕。	10	
			自備：課程簡 報、學習單。		

### 第二單元：豐富多元的香料王國

體驗內容	具體目標	流程與互動說明	使用教具設備	所需時間 (分鐘)	備註
課前作業： 我們與印尼 的距離	了解印尼與台 灣的關係，回 顧前次上課的 內容。	就前一次的課 程，思考課堂上 體驗到的印尼， 以及尚未了解的 印尼，各自包含 哪些事物？ 以 google 表單的 方式填寫、上傳 照片；完成後彙 整成 word 檔，於 上課期間進行討 論。	學校準備：無。	10 - 30	運用課前時 間，讓學生 個別完成。
			自備：學習單、 Google 表單連 結。		
飲食體驗： Soto Ayam 黃金雞湯	品嚐印尼黃金 雞湯 Soto Ayam。	分組品嚐料理， 並由講師引導品 嚐方式。	學校準備：投影 機、投影幕。	40	
			自備：鍋具、卡 式爐、瓦斯罐、 料理食材、餐 具。		

體驗統整： 印尼的料理 與文化	觀察印尼飲食 的特色在哪， 並討論與台灣 飲食文化的異 與同。	講師提出問題， 分組進行討論。	學校準備：投影 機、投影幕。	10	
			自備：課程簡 報、學習單、海 報紙、麥克筆、 便條紙。		
體驗延伸： Soto Ayam 中的香料之 旅	認識香料的歷 史，以及印尼 的飲食特色。	講師講述，搭配 投影片進行分 享，並安排課堂 互動。	學校準備：投影 機、投影幕。	30	
			自備：課程簡 報、學習單。		
課程統整： 印尼的飲食 文化與智慧	統整本次課程 內容，探討印 尼的飲食文化	講師彙整課程內 容，安排同學完 成學習單。	學校準備：投影 機、投影幕。	20	
			自備：課程簡 報、學習單。		

### 第三單元：從伊斯蘭教看印尼

體驗內容	具體目標	流程與互動說明	使用教具設備	所需時間 (分鐘)	備註
課前作業： 印尼的飲食 文化與智慧	了解印尼的飲 食文化和特 色，並回顧前 一次品嚐 Soto Ayam 的飲食體 驗。	就前一次的課 程，思考印尼的 飲食特色。 以 google 表單的 方式填寫、上傳 照片；完成後彙 整成 word 檔，於 上課期間進行討 論。	學校準備：無。	10-30	運用課前時 間，讓學生 個別完成。
			自備：學習單、 Google 表單連 結。		
文化體驗： 從齋戒月看 伊斯蘭教	體驗伊斯蘭信 仰的服飾與文 化。	講師帶領學生認 識伊斯蘭服飾， 學生穿著與體 驗；並搭配講師 講授簡報內容	學校準備：投影 機、投影幕。	30	
			自備：服飾、課 程簡報、學習 單。		

體驗前引： Halal 認證	認識 Halal 飲食規範與要求。	講師講授簡報內容，搭配小組討論。	學校準備：投影機、投影幕。	20	
			自備：課程簡報、學習單、海報紙、麥克筆、便條紙。		
飲食體驗： Rujak buah 酸甜好滋味	品嚐印尼的水果沙拉 Rujak buah	分組品嚐料理，並由講師引導品嚐方式。	學校準備：投影機、投影幕。	30	
			自備：課程簡報、學習單、廚具、食材。		
課程統整： 信仰、文化與飲食	統整本次課程內容，探討印尼的文化與信仰，對飲食帶來的影響。	講師彙整課程內容，安排同學完成學習單。	學校準備：投影機、投影幕。	20	
			自備：課程簡報、學習單。		

#### 第四單元：企劃：Everything Come from Your Idea

體驗內容	具體目標	流程與互動說明	使用教具設備	所需時間 (分鐘)	備註
課程講授： 如何說一個好故事？	認識編輯刊物的基本概念，以及刊物的編輯技巧。	講師講授簡報內容，搭配小組討論。	學校準備：投影機、投影幕。	30	
			課程簡報、學習單。		
課堂體驗： 解構一本刊物	認識刊物的編輯技巧，拆解刊物的結構。	講師發放刊物，搭配講授簡報內容，並安排小組討論。	學校準備：投影機、投影幕。	20	
			自備：課程簡報、學習單、刊物、海報紙、麥克筆、便條紙。		
團體討論： 餐桌上的飲食書寫	透過討論擬定出寫作企劃案	小組討論，講師進入各組帶動討論。	學校準備：投影機、投影幕。	20	
			自備：課程簡報、學習單、海報紙、麥克筆、		

			便條紙。		
分組報告	報告各組方案。	各組上台報告， 分享方案。	學校準備：投影機、投影幕。	30	
			自備：課程簡報、學習單、海報紙、麥克筆、便條紙。		

餐桌上的地理課與南洋風土飲食體驗

預估經費表

項目	單價	數量	金額	說明
講師鐘點費	2,000	8	16,000	每小時外聘講師費 2,000 元
課堂助教費	800	40	32,000	4 週課程，每次 2 小時，每週需 5 位助教協助實作課程。
教具材料費	33,000	1	33,000	料理廚具、烹飪教室之租借費用；食品材料費；課程教具、學習單印製與購買費；清潔用具；A3 成果展版等。
交通費	3,000	4	12,000	講師與助教到授課地點往返交通費，4 週。核實報支。500/人，5 位助教，1 位講師，每週費用約為 3,000 元。
總計			93,000	