**幼兒沉浸式族語教學活動課程教案**

|  |
| --- |
| **活動計畫** |
| **主概念名稱** | 食物的發現 | **適用年齡** | 大中班 |
| **週活動名稱** | 食物的保存 | **領域** | ■身體動作與健康□認知■語文■社會□情緒□美感 |
| **班級人數** | 20 | **週次/日期** | 第9週4/08-4/12 |
| **族語學習目標** | 詞彙 | sato糖、timu鹽巴、sinaw酒、dngaan曬乾、weluq hiyi qhuni果醬、ricah梅子 wawa qnmasan醃肉、pingsiyan冰箱 prmahun sato 加糖、mhapuy 煮、stmuwan timu 加鹽。 |
| 肯定句 | Stmuwan timu ka wawa qnmqsan.醃肉要加鹽。Prmahun sato mhapuy ka weloq hiyi qhuni.果醬要加糖煮。 |
| 疑問句 | Stmuwan timu ka wawa qnmasan hu?醃肉要加鹽嗎?Iq, stmuwan timu ka wawa qnmasan.是的，醃肉要加鹽。Prmahun satu mhapuy ka weloq hiyi qhuni hu?煮果醬要加糖嗎?Iq, prmahun sato mhapuy ka weluqhiyi qhuni.是的，果醬要加糖。 |
| **課程目標** | 語-2-2以口語參與互動身-2-2熟悉各種用具的操作動作，建立生活自理技能社-1-6認識生活環境中文化的多元現象 |
| **教案設計者** | 劉亭瑜、毒心美 |

| **活動內容與過程** |
| --- |
| **教學活動設計[[1]](#footnote-1)** | **教學資源** | **學習指標** |
| 第一天活動名稱：2-4-1食物的保存方式1. 老師和孩子們一起討論食物的保存方式有哪些?例如：醃漬、曬乾、低溫冷藏、冷凍等等。
2. 請孩子們觀看醃梅子、醃肉、果乾以及果醬的製作方式。
 |  | 語-小-2-2-2以口語建構想像的情境語-中-2-2-2以清晰的口語表達想法語-大-2-2-2針對談話內容表達疑問或看法 |
| 第二天活動名稱：2-4-2 一起來打梅子1. 和幼兒們一起討論校園中有那些地方有梅子(操場旁邊)。
2. 邀請羅叔叔來教我們如何打梅子，並請幼兒們輪流打梅子。
 | 棍子、籃子 | 身-小-2-2-1平穩使用各種素材、工具或器材身-中大-2-2-1敏捷使用各種素材、工具或器材 |
| 第三天活動名稱：2-4-3醃梅子1.老師請幼兒們將青梅洗淨加鹽搓揉，直到梅子軟化出水。2.撈出梅子，少量流水漂水2小時，將梅子瀝乾攤開日曬2日。3.將梅子置入容器中，取2斤糖並以一層梅子一層糖的方式放置，置約4日待糖融化後，將糖液倒掉（第一次糖液不可留用），再續加2斤糖入容器中。4.重複步驟5，此後無需將糖液倒掉，將剩餘2斤糖加入容器中，陳化30天後即可食用。 | 青梅、鹽、糖、容器 | 身-小-2-2-2操作與運用抓、握、扭轉的精細動作身-中-2-2-2綜合運用抓、握、扭轉、揉、捏的精細動作身-大-2-2-2熟練手眼協調的精細動作 |
| 第四天活動名稱：2-4-4 果醬DIY1. 請幼兒把水果清洗乾淨，將核果、果皮去掉，果肉切塊，最後將果肉放置碗盆中，稍微搗碎。2. 果肉放入鍋中，打開小火，加入檸檬汁。將果肉煮至沸騰，冒出不停的大氣泡，倒入理想比例的砂糖，加熱攪拌至糖溶解，小火慢煮 5-20 分鐘。3. 將罐子、蓋子都進行加熱消毒，再放入製作好的果醬，待果醬冷卻才放入冰箱中保存。冷藏最多可存放 3 週，冷凍的話可延長至 3 個月左右。 | 鍋子、勺子、刀子、罐子、水果、糖 | 社-小中-1-6-1嘗試參與各種活動社-大-1-6-1樂於參與各種活動 |
| 第五天活動名稱：2-2-5 果乾DIY1. 水果表皮清洗乾淨，去皮後(不可再碰水)，切成0.5~1.0 公分薄片。
2. 把切好的水果片排放在鋪好烘焙紙的烤盤上，不要重疊在一起。 放入烤箱中，以100∼120℃加熱1小時(烘烤過程中要將水果片翻面，烤盤也要前後互換位置)。
3. 取出後放到烘焙紙上，置於室溫下使其乾燥成脆硬狀態。
 | 水果、烤箱、刀子 | 身-小-2-2-1平穩使用各種素材、工具或器材身-中大-2-2-1敏捷使用各種素材、工具或器材 |
| **教學省思** |
| （包括族語學習目標達成、課程設計、教學方法或其他的省思）1. 協同教保人員：

  |
| 1. 族語教保員-廖蓮花
 |

1. [↑](#footnote-ref-1)