**沉浸式族語幼兒園-教學活動課程教案**

|  |
| --- |
| **活動計畫** |
| **主題名稱**  | 美味佳餚 | **適用年齡** | 大中班 |
| **主概念名稱** | 美食DIY | **領域** | ■身體動作與健康 ■認知 □語文 ■社會 ■情緒 □美感 |
| **週活動名稱** | 好吃的梅子 |
| **班級人數**  | 20人 | **週次/日期**  | 第十週/04/15-04/19 |
| **族語學習目標** | 詞 彙 | ricah梅子、qhuni ricah梅樹、sinew ricah梅酒、malu uqan好吃、malu sknhan很香、mbasi酸酸的、chiya甜甜的、mrmun鹹鹹的、mnihur苦苦的、tnturuc搓、timu鹽、sato糖、qmamas醃漬、kulk gomu罐子 |
| 肯定句 | Malu bay uqan ka smnalu mu ricah.我做的梅子很好吃Malu bay sknxan ka qnmasan mu sinew ricah.我釀的梅酒很香。Malu bay mahan ka qnamas mu sinew ricah.我醃的梅酒很好喝。 |
| 疑問句 | Smkuxul su mkan ricah hu?你喜歡吃梅子嗎?Iq, smkuxul ku mkan ricah.是的，我喜歡吃梅子 |
| **課程****目標** | 情-2-1 合宜地表達自己的情緒認-1-1 蒐集生活環境中的數學訊息認-2-1 整理生活環境中的數學訊息認-2-3 整理文化產物訊息間的關係社-2-2 同理他人，並與他人互動社-3-1 喜歡自己，肯定自己身-1-3 覺察與模仿健康行為及安全的動作 |
| **教案設計者** | 毒心美、廖蓮花Lubi Nawi |

|  |
| --- |
| **活動內容與過程** |
| **教學活動設計**  | **教學資源**  | **學習指標** |
| **教學日期：113/04/15****活動名稱：3-1-1**梅事知多少1. 老師準備不同的梅子（脆梅、Q梅）讓幼兒品嘗.
2. 讓幼兒透過眼睛觀察梅子的外形、顏色，用鼻子聞聞味道.
3. 品嘗不同梅子的口感及味道…等，請幼兒分享。

4.請幼兒分享自己覺得那一種梅子好吃? | 各式梅製品品嘗紀錄單 | 情-小-中-大-2-1-2 運用動作、表情、語言表達自己的情緒 |
| **教學日期： 113/04/06****活動名稱：3-1-2**好吃的梅子怎麼做1. 觀看梅子製作的影片。
2. 討論製作梅子除了要有梅子之外，還要準備什麼工具和林料?

3.老師與幼兒一起討論製作脆梅及Ｑ梅的流程並4.用畫圖的方式紀錄下來。 | 製作梅子影片討論梅子作法的經驗圖表手繪製梅步驟圖 | 認-小-2-3-2 比較生活物件特徵間的異同認-中-大-2-3-2 與他人討論生活物件特徵間的關係 |
| **教學日期： 113/04/07****活動名稱：3-1-3**梅子DＩＹ1.回顧影片中製作梅子的程序。2.挑選梅子：請幼兒用手摸梅子，以手的觸感判別梅子的軟硬，並將梅子依軟硬度及顏色進行分類。3.將梅子用粗鹽殺青後依不同梅子的作法來進行後續醃製工作。 | 青梅鹽盆子罐子 | 社-小-中-2-2-3 依據活動的程序與他人共同進行活動社-大-2-2-3 考量自己與他人的能力和興趣，和他人分工合作 |
| **教學日期：113/04/08****活動名稱：3-1-4**老幼共學1. 幼兒園師生一同走路到荷鴿文健站進行老幼共學活動.
2. 幼兒用族語向長者問好並唱族語歌曲與長者同樂.
3. 介紹原住民傳統美食～小米麻糬的製作過程。
4. 介紹使用材料及工具。
5. 幼兒與長者一同製作美食。

6.小米美食分享及長者的回饋。 | 小米製作影片小米花生粉糖粉杵臼 | 社-小-中-3-1-1 自己能做的事情自己做社-大-3-1-1 建立肯做事、負責任的態度與行為 |
| **教學日期：113/04/09****活動名稱：3-1-5**衛教宣導仁愛鄉衛生所護理師到校為幼兒進行斜弱視篩檢，並宣導如何預防傳染病及正確洗手的方式，讓幼兒學習如何保護自己及建立良好的衛生習慣。 | 衛教宣傳海報視力保健影片正確洗手影片洗手台洗手乳擦手巾 | 身-小-1-3-1 模仿日常生活的健康行為身-中-大-1-3-1 覺察與模仿日常生活的健康行為 |

|  |
| --- |
| **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） |
| **一、協同教保人員：**本週的主題【動手做梅子】,延續上週五在校園打梅子的工作後，老師和幼兒找了醃漬梅子的影片，也請教了在部落會醃子的媽媽，老師和幼兒一起討論要做那一種梅子?要準備那些材料和工具?在醃漬時要注意那些事…等，有很多幼兒都是第一次嘗試醃漬梅子的工作，經過這些天的努力，再來就是等待梅子醃漬熟成時，與大家一起分享。 到荷鴿文健站和長者一起製作傳統美食～小米麻糬，也是一個很好的生活體驗，了解了先人的飲食文化及搗麻糬的技巧，很多幼兒都是第一次使用杵臼，剛開始操作時會把小米弄到桌上，但在老師及長者的協助下，也就漸漸掌握到其中的技巧，也有幼兒一面做一面吃，吃到肚子都撐了還意猶未盡。回到教室也和幼兒一起討論，好吃的東西可以一直吃嗎?雖然好吃，但也不能過量，不然腸胃會不舒服的。 |
| **二、族語教保員：** |

|  |
| --- |
| **照片區（至少兩張）** |
|  |