

一、創新教學背景：

現今社會匆忙的生活步調下，許多傳統文化及生活禮俗正快速的流失中。都會區孩子的生活就在家裡和學校單點移動，時間多框限在學習中，互動對象也單純於家人、學校的同學和老師之間，因此對周遭環境的變遷普遍無感漠然。從課文中讀到的「辦桌」，對孩子來說是極其陌生而不可親的古老事件，更遑論感受文中提及的人情熱絡交流、品嚐總鋪師的手路菜和分送菜尾的情意分享。如何引導學生透過閱讀、參與活動安排及體驗，認識這項傳統文化的美好，並且珍惜它傳承的價值，為自己辦一場意義非凡的成長宴，是這個體驗式學習課程的目的。

二、教學目的

本研究課程內容設計的理念以十二年國教核心素養，活動設計從讓學生「自主行動」、發現問題的「溝通互動」，進而提升到「社會參與」的公民素養，學習內容以「文化內涵」的精神文化為主體，設計以辦桌文化為社會學習表現的教學內容，並利用體驗式學習的教學方法，讓學生透過閱讀、認識飲食文化的差異及辦桌的體現，更加了解臺灣的辦桌文化。本課程期望達到下列四個目的：

目的一：禮俗文化的認識激發愛鄉情懷

結合康軒版國語課本第三冊《長大這件事》、《辦桌》這兩課，透過《總鋪師大辦桌》繪本，讓學生對於臺灣特有的辦桌文化有初步的認識。

目的二：體驗筵席文化加深人文理解

參加團體文化活動，了解自己所屬的團體的特色，進而對於社會人文的理解而達到對傳統筵席文化的認同。

目的三：認同傳統文化提升人文情懷

藉由體驗傳統文化，以認同本土文化的價值，進而接納自我、尊重與欣賞多元的文化。

目的四：體驗學習展現行動力量

透過辦桌的活動規劃籌備參與，表達對家人、社區長輩、師長的感謝，以及包菜尾家人分享的行動，展現關懷與惜食的素養。



三、創新教學之理念與作法

1. 創新策略

為深植文化，並落實橫向整合的素養與跨領域的學習，本方案積極營造實體生活情境，採用體驗式學習 (Experiential Learning)，也就是以「辦桌文化的體現」為主體，藉由探索生活中的議題學習思考、多元識讀，進而問題解決，並期待孩子能將所學遷移至其他領域，形成帶得走的能力。我們深信眼見為憑，並以「做中學」(learning by doing) 為中心思想。

在「辦桌」方案課程中，我們從國語文本出發，協助孩子聚焦主題，為都會區的孩子搭建傳統辦桌場景，除了讓孩子去規劃、設計豐盛的飲食饗宴外，更去對應每一個伴隨辦桌而來的習俗背後隱含的意義。我們深信實地的體驗與參與能誘發孩子強烈學習動機，多元豐富的學習情境能促進協同合作，結合生活的形式能化傳統記憶背誦為生活理解，據此，此方案期許讓孩子在體驗中落實深度學習。

2.實施方式：融入體驗式學習的辦桌課程

課程實施	學習活動 體驗學習階段	學習內容	目的
一、認識辦桌文化	辦桌知多少 課程準備	以 google 表單了解學生課前對辦桌的背景知識和印象，引發學生好奇與主動探索的興趣。	認識
	辦桌這件事 課程準備	以國語課本《長大這件事》、《辦桌》為出發，透過提問與討論理解成長與喜事辦桌的意義，延伸為屬於三年級的辦桌成長宴課程。	
	大家來讀冊 課程準備	由《總鋪師大辦桌》、影片《二十個小時的堅持 辦桌總鋪師的一天第 009 集--進擊的台灣》了解辦桌文化。閱讀相關素材理解「總鋪師」的職業甘苦。	
二、了解禮儀與傳統禮俗	小禮儀大學問 課程準備	透過老師製作的簡報，認識其他文化用餐禮儀，並學習中式餐桌上需要注意的禮節。	體驗
	伴手禮平安龜 課程準備	利用「禮食」網站的資源，以及行腳節目的片段，配合遊戲和學習單的創作，讓學生了解傳統糕點的成分、平安龜的代表意義、元宵節活動與伴手禮的祝福之意。	
	寓菜寄情 具體經驗	運用語文創作能力，思考食物名稱、外貌和功效，書寫成長宴菜單八道菜名與成長連結的發想，幫每道菜寫故事、賦予意義。	
三、體驗辦桌成長宴	小小設計師 具體經驗	進行祈福卡、成長宴菜單、海報、邀請卡製作，練習當天的唱跳表演，從中養成審美、表現、創作、合作能力以及自信心。	認同
	感官放大鏡 具體經驗 反省觀察	當天對辦桌文化觀察體驗，除了觀看烹煮、品嚐美食，也參與、觀察各個儀式，和課文做比較，發展尊重他人、關懷社會的人文素養。	
	吃過就知道 演譯總結	成長宴體驗後以 google 表單做辦桌前後測的比較，老師、學生和家長透過影片給予回饋。	
四、探索飲食文化	走讀飲食文化 實踐應用	尋找藏在生活中的飲食禮俗文化，嘗試蒐集資料、進行探索與體驗，整理歸納後和同學分享。	行動

四、創意教學成效評估



圖一
成長宴當天自帶歌舞節目



圖二
伴手禮平安龜意義介紹



圖三
學生對辦桌禮俗印象最深刻課程



圖四
學生寓菜寄情想菜名