彰化縣114學年度暑假期間暨115學年度上學期多元資優教育方案
「員林生活探索家：地方環境與在地飲食學習方案」實施計畫

一、目的：

本課程以「認識員林、走讀街區、理解市場、動手料理」為核心，帶領學生從自身生活環境出發，從自己學校開始認識校園歷史、學校特色與周邊區域環境，並透過地圖閱讀、街區探索、市場觀察與料理實作，建立對地方歷史、人文脈絡與飲食文化的整體理解。

課程期待學生能從清朝至今的歷史發展中，認識員林的公家單位、歷史環境、族群互動、在地信仰與經濟發展之間的關聯，並進一步理解員林公學校到員林國小的歷史延續，培養對家鄉的認同感與觀察力。同時，課程也希望學生能從傳統市場內在地食材的來源、採購與料理過程中，理解地方飲食習慣如何與自然環境、市場供應及居民生活方式相互連結，進而認識家鄉文化在日常生活中的具體展現。

二、辦理日期/時間：115年8月3日(一)至115年8月4日(二)，共計2日上午。

三、活動地點：員林市區、員林國小第二會議室。

四、指導單位：彰化縣政府。

五、主辦單位：彰化縣員林國小

六、課程表：請參閱附件二。

七、參加對象：本縣115學年度國小一般智能資賦優異學生。

八、參加名額：30名，額滿為止 (其中3個名額為他校保留名額)。

九、報名日期：**5月20日(三)中午12：00起**至5月27日(三)中午12：00止，**額滿為止**。

十、報名方式：請填妥「家長同意書、報名表」後，請逕自GOOGLE表單進行報名

※「家長同意書」家長務必簽名同意、「報名表」須就讀學校資優班教師簽名。報名資料中，家長未簽名或資優班教師未簽名，視同報名手續未完成。

→報名網址：https://forms.gle/4aDSA15LCBs9wh7K9

十一、名單公告：預計**115年5月29日(五)**下午5時前，公告於員林國小網站，並寄發通知至報名信箱。公告錄取者【免繳交】紙本報名表，以google表單上傳之報名表為主。

十二、聯絡人：員林國小輔導室特教組長蔡采璇老師、輔導主任廖芊茵主任

（聯絡電話8320145#752、751）。

十三、其他注意事項：

(一)報到時間：8/3(一)上午8：55 ~ 9：00 ； 8/4(二)上午7：55 ~ 8：00

(二)報到地點：員林國小第二會議室(二樓輔導室旁邊)。

(三)下課接送時間：12：00 ~ 12：20由家長到員林國小校門口接回學生。

(四)學生攜帶物品：水壺、個人用品或藥品。

附件一

彰化縣114學年度暑假期間暨115學年度上學期多元資優教育方案
「員林生活探索家：地方環境與在地飲食學習方案」報名

◎家長同意書

茲　同意本子弟＿＿＿＿＿＿＿＿參加員林國小辦理之彰化縣114學年度暑假期間暨115學年度上學期多元資優教育方案「員林生活探索家:地方環境與在地飲食學習方案」活動。

*活動時間：115年8月3日(一)至115年8月4日(二)，共計2日上午。

活動期間願意自行接送子女上、下課；參與活動期間，如因子弟個人因素致有違規情事及意外事件者，由本人自行負責。

本人並同意授課老師於活動中拍攝、使用、公開展示本人子女之肖像、名字、作品，並同意展示於相關成果上。本人已詳細閱讀、瞭解以及同意所有須知事項，並簽名表示同意。

家長簽名:＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

中華民國115年　　月　　日

◎報名表

學生姓名		就讀學校	
班級(目前)	年　　班	性別	□男　□女
緊急聯絡人 (關係) **至少填一位**	1.	聯絡電話	1.
	2.	聯絡電話	2.
接送方式	□家長親自接送 □委託他人接送(續填下列接送資料) (與學生關係：　　聯絡電話：　　)		

就讀學校資優班教師簽名：

附件二

彰化縣員林國小多元資優教育方案(暑)

【員林生活探索家：地方環境與在地飲食學習方案】

*授課地點：員林市區、員林國小第二會議室

*師資團隊單位：員來市在這、叫春工作室（卦山村-叫春小搖滾）

***課程及活動概述**

主題	辦理日期/時間	課程、師資、時數		
		課程/活動內容說明	師資	時數
第一天活動				
認識員林	8/3(一) 9:00-10:00	帶著小朋友從地圖探索、地點定位到認識員林街及員林國小的發展歷程，從清朝到現在的歷史脈絡圖片導入族群、經濟發展的關聯性，請小朋友從地圖上的標記，認識自己生活的環境及內容。	講師:陳思瑋 助教:楊翠蓉	1
認識員林	8/3(一) 10:00-12:00	從員林國小的前世今身開始認識，實際走出校園探索員林街區的脈絡，到相關公家單位與歷史環境，並從清朝到現在的歷史脈絡導入族群與在地信仰、經濟發展的關聯性，重新認識自己生活的環境。	講師:楊翠蓉 助教:陳思瑋	2
成果發表		1. 員林地圖探索分組發表 2. 員林在地認識問答發表		
第二天活動				
認識員林第一傳統市場及料理小教室	8/4(二) 8:00-10:00	帶著小朋友認識員林傳統市場與其他地區的不同，並從料理食材表開始介紹，帶著小朋友從採購開始到料理示範完成，並期待帶著食材表，完成材料清單及影片內的簡單料理。	講師:陳思瑋 助教:詹玲娟	2
在地料理小教室	8/4(二) 10:00-12:00	帶著小朋友從食材採購及認識在地食材到回到學校帶著小朋友一同完成在地料理，並從故事性的角度介紹料理緣由及食材由來，由製作到完成交給小朋友自己完成享用自己完成的食物。	講師:詹玲娟 助教:陳思瑋	2
成果發表		1. 使用具風土習俗的當季食材及營養成分發表 2. 從產地到餐桌的料理食物發表及享用		