

## 臺北市私立靜修高級中學國中部 110學年度彈性學習課程計畫

課程名稱	八年級彈性學習課程(美食特派員)	課程類別	<input checked="" type="checkbox"/> 統整性主題/專題/議題探究課程 <input type="checkbox"/> 社團活動與技藝課程 <input type="checkbox"/> 特殊需求領域課程 <input type="checkbox"/> 其他類課程
實施年級	<input type="checkbox"/> 7年級 <input checked="" type="checkbox"/> 8年級 <input type="checkbox"/> 9年級 <input checked="" type="checkbox"/> 上學期 <input checked="" type="checkbox"/> 下學期(若上下學期均開設者，請均註記)	節數	每週 2 節 (課程對開請說明，例：○○與○○上下學期對開)
設計理念	<p>課程發想：</p> <p>民以食為天，從學生個人生活飲食經驗架構為基礎、進一步拓展知識脈絡至在地與異國美食，並結合史地相關知識，充實其學習動機，結合當地的地理、風俗文化，培養系統思考與問題解決的能力，藉由找資料的過程，也提升了學生的科技素養。</p> <p>訓練學生進行溝通表達、團隊合作，透過多元學習以其學生能成為新時代的學習者，自信負責、協調整合、立足台灣、放眼世界，關心世界、了解世界，成為世界公民的一份子。</p>		
核心素養 具體內涵	<p>J-A1 具備積極主動的學習態度，將學習延伸至課堂外，豐富個人知識。運用各種學習溝通策略，精進學習溝通成效。</p> <p>J-A2 具備系統性理解與推演的能力，能釐清文本訊息間的關係進行推論，並能經由訊息的比較，對國內外文化的異同有初步的了解。</p> <p>J-A3 具備簡易規劃英語文學習時程的能力，並能檢討調整。</p> <p>J-B1 具備聽、說、讀、寫英語文的基礎素養，在日常生活常見情境中，能運用所學字詞、句型及肢體語言進行適切合宜的溝通與互動。</p> <p>J-B2 具備運用各類檢索工具蒐集、整理資料的能力，以擴展學習素材與範疇、提升學習效果，同時養成資訊倫理素養。</p> <p>J-C3 具備基本的世界觀，能以簡易英語介紹國內外主要節慶習俗及風土民情，並加以比較、尊重、接納。</p>		
學習重點	學習表現	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生能使用簡報軟體與短片編輯軟體，整理產出相關資料。</li> <li>2. 學生能小組分工合作，進行實地訪查。</li> <li>3. 學生能分析問題，擬定解決的策略。</li> </ol>	
	學習	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 簡報軟體與短片編輯軟體的使用方法。</li> <li>2. 實地訪察的技巧。</li> </ol>	

	內容	3. 擬定執行策略的方法。		
課程目標	1. 學生能了解台灣當地美食的歷史與相關科普知識。 2. 學生認識世界各地食物的文化與樣貌。 3. 學生能夠規劃具體行動，關懷在地並尊重世界飲食文化。			
表現任務 (總結性評量)	表現任務說明： 1. 各小組拍攝報導台灣當地美食宣傳影片，並且能夠用基本英語表達該美食特色及歷史由來。 2. 規劃台灣當地美食宣傳影片英語文學習製作時程的能力，並能檢討調整。 評量方式規劃： 課堂學習單、小組辯論、美食介紹、美食計畫報告、完成影片。			
學習進度 週次/節數	單元/子題 單元/子題可合併數週整合敘寫或依各週次進度敘寫。		單元內容與學習活動	檢核點(形成性評量)
第1學期	第1-4週	簡報技巧 My favorite snack in my hometown.	1. 學習簡報製作模版提供及三大技巧。 2. 學用英語製作 PowerPoint 簡報介紹自己喜歡的台灣小吃。 3. 學生學習上台用英文簡報介紹自己喜歡的台灣小吃。	1. 學生能用 PowerPoint 製作簡報。 2. 學生能用英語簡單地介紹母國美食。 3. 學生能上台用英語簡報做三分鐘母國美食介紹。
	第5-8週	台灣食物節慶歷史與由來	1. 端午節南北粽之差異。 2. 中秋節月餅與文旦柚。 3. 重陽糕、菊花酒。 4. 年夜飯四果。	1. 學生能完成食物歷史與由來的學習單。 2. 學生能自行上網查台灣節慶食物的歷史與由來。 3. 學生能用簡報說出台灣台灣節慶食物的歷史或由來。

	第9-13週	Food Talk 食在好問題	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 喝牛奶真的好處多多？</li> <li>2. 土雞蛋比白雞蛋更營養？</li> <li>3. 為什麼希臘式優格更健康？</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生能完成食物趣聞與迷思的學習單。</li> <li>2. 學生能自行上網查找與課堂食物趣聞有關的資料。</li> </ol>
	第14-20週	全球美食通	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 精緻的日式及韓國料理。</li> <li>2. 印度料理的風味。</li> <li>3. 中東食物的比得包。</li> <li>4. 法式紅酒雞。</li> <li>5. 義大利雪糕奶凍。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生能夠了解世界各地食物特色</li> <li>2. 學生能自行上網查找全球美食有關的資料。</li> <li>3. 學生能以英文製作五張 PowerPoint 簡報介紹全球美食。</li> </ol>
第 2 學 期	第1-4週	食的健康 動手做一做-養生輕食餐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 輕食的食材營養價值。</li> <li>2. 輕食的蔬菜水果種類。</li> <li>3. 輕食料理特色及作法。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生能完成學習單了解輕食的蔬菜水果營養價值。</li> <li>2. 學生能小組討論健康食物的共同點並分享。</li> <li>3. 學生能以英文表達介紹自己製作的輕食料理特色及作法。</li> <li>4. 學生能用英文錄製一分鐘介紹自己製作的健康養生輕食餐。</li> </ol>
	第5-8週	料理藝術小廚師	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台灣肉類製成的美食料理(雞、鴨、魚、肉)</li> <li>2. 台灣的滷味美食料理</li> <li>3. 台灣的火鍋美食料理</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生能分組以英文上台報告介紹台灣料理食譜中的食材、料理方式。</li> <li>2. 學生能夠對各組報告的內容提出問題及回饋，並且記下料理的英文名稱。</li> <li>3. 學生能夠以小組合作介紹該料理海報。</li> </ol>
	第9-13週	東西方飲食文化比一比	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 東方稻米地瓜西方小麥馬鈴薯</li> <li>2. 東方茶西方咖啡</li> <li>3. 東西方餐具擺設</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生能完成東西方飲食文化的學習單。</li> <li>2. 學生能自行上網查東西方文化飲食的差異及餐具擺盤知識。</li> </ol>
	第14-20週	低碳飲食愛地球	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習如何珍惜食材。</li> <li>2. 學習區分「高排碳量的食物」與「低排碳量食物」，並且會舉例說明</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生能夠了解在地食材符合低排碳量的概念。</li> <li>2. 學生分享如何從「吃」方面做好節能減</li> </ol>

			3. 拍攝宣傳低碳飲食影片。	破。 3. 學生能夠拍攝宣傳低碳飲食影片。
議題融入實質內涵	閱讀素養教育、資訊教育、健康教育、家政教育、生命教育、英語文教育。			
評量規劃	學習單、小組討論與合作、小組上台發表、影片報導分享。			
教學設施設備需求	電腦設備、電子白板、行動載具。			
教材來源	網路搜尋的資料 自編教材		師資來源	
備註				