

臺北市私立靜修高中國中部 111 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	☒ 統整性主題/專題/議題探究課程 ☐ 社團活動與技藝課程 ☐ 特殊需求領域課程 ☐ 其他類課程
實施年級	☐ 7 年級 ☒ 8 年級 ☐ 9 年級 ☒ 上學期 ☒ 下學期		節數	每週 2 節
設計理念	課程發想：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。 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。			
核心素養 具體內涵	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。 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。 J-A3具備簡易規劃英語文學習時程的能力，並能檢討調整。 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。 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。 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。			
學習重點	學習表現	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。 2. 學生能小組分工合作，進行實地訪查。 3. 學生能分析問題，擬定解決的策略。		
	學習內容	1. 簡報軟體與短片編輯軟體的使用方法。 2. 實地訪察的技巧。 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。			
總結性評量 -表現任務	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	形成性評量（檢核點）/期末總結性
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	1. 喝牛奶真的好處多多？ 2. 土雞蛋比白雞蛋更營養？ 3. 為什麼希臘式優格更健康？	1. 學生能完成食物趣聞與迷思的學習單。 2. 學生能自行上網查找與課堂食物趣聞有關的資料。

	第 14-21 週	全球美食通	1. 精緻的日式及韓國料理。 2. 印度料理的風味。 3. 中東食物的比得包。 4. 法式紅酒雞。 5. 義大利雪糕奶凍。	1. 學生能夠了解世界各地食物特色。 2. 學生能自行上網查找全球美食有關的資料。 3. 學生能以英文製作五張 PowerPoint 簡報介紹全球美食。
第 2 學期	第 1-4 週	食的健康動手做一做-養生輕食餐	1. 輕食的食材營養價值。 2. 輕食的蔬菜水果種類。 3. 輕食料理特色及作法。	1. 學生能完成學習單了解輕食的蔬菜水果營養價值。 2. 學生能小組討論健康食物的共同點並分享。 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。 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。
	第 5-8 週	料理藝術小廚師	1. 台灣肉類製成的美食料理(雞、鴨、魚、肉) 2. 台灣的滷味美食料理 3. 台灣的火鍋美食料理	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。 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。 3. 學生能夠以小組合作介紹該料理海報。
	第 9-13 週	東西方飲食文化比一比	1. 東方稻米地瓜西方小麥馬鈴薯 2. 東方茶西方咖啡 3. 東西方餐具擺設	1. 學生能完成東西方飲食文化的學習單。 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。
	第 14-21 週	低碳飲食愛地球	1. 學習如何珍惜食材。 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 3. 拍攝宣傳低碳飲食影片。	1. 學生能夠了解在地食材符合低排碳量的概念。 2. 學生分享如何從「吃」方面做好節能減碳。 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	課堂參與 20% 學習單任務 20% 課堂報告 20% 期末報告 40%			
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	校內教師(英文、綜合)
備註				