

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 | 九年級彈性學習課程(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 type="checkbox"/> 8 年級 <input checked="" type="checkbox"/> 9 年級 <input checked="" type="checkbox"/> 上學期 <input checked="" type="checkbox"/> 下學期 | | 節數 | 每週 1 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.各小組拍攝報導異國美食文化宣傳影片，並且能夠用基本英語表達該美食特色及歷史由來。 2.規劃異國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 | 複習簡報技巧 My favorite exotic cuisine | 1.複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異國美食。 3.學生學習上台用英文簡報介紹自己喜歡的異國美食。 | 1. 學生能用PowerPoint 製作簡報。 2. 學生能用英語簡單地介紹異國美食。 3. 學生能上台用英語簡報做三分鐘異國美食介紹。 |
| | 第 5-8 週 | 日本食文化-年菜料理 | 1. 跨年蕎麥麵：有吃有保佑！ 2. 御節料理：超豪華年菜 3. 日本 VS 台灣年夜飯 | 1. 學生能完成食物歷史與由來的學習單。 2. 學生能自行上網查日本節慶食物的歷史與由來。 3. 學生能用簡報說出日本的歷史或由來。 |
| | 第 9-13 週 | Food Talk 食在好健康 | 1. 全球吃素風潮：素肉對健康的影響 2. 植物肉或素肉是怎麼做的？ 3. 加工食品不健康？哪些不該吃？ | 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 | 營養食譜創意通 | 1.參考營養比例原則設計菜單 2.各國創意料理設計 | 1. 學生能夠了解營養比例原則 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 | 食文化- 法國料理的食欲文明 | 1. 法式餐廳「一道接一道」上菜法竟是來自俄國？ 2. 法國美食史。 3. 法國菜冷知識！知道為什麼法式料理有那麼多道料理嗎？ 4. 西餐用餐禮儀。 | 1.學生能完成學習單了解法國美食史。 2.學生能小組討論西餐用餐經驗。 3.學生能以英文表達介紹西餐餐具。 4.學生能用英文錄製一分鐘分享一段西餐用餐經驗。 |
| | 第 5-8 週 | 食文化-莫尼黑啤酒節 | 1. 啤酒花是什麼？從哪來？除了添加風味還能延長保存期限、幫助起泡！ 2. 莫尼黑啤酒節的緣起 3. 啤酒製作方式 | 1.學生能分組以英文上台報告莫尼黑啤酒節緣起 2.學生能夠對各組報告的內容提出問題 及回饋。 3.學生能夠以小組合作介紹啤酒製作過程。 |
| | 第 9-13 週 | 食科普-不是所有義大利麵都叫 Pasta | 1. 意麵源起 2. 常見意面種類 3. 製作義大利麵 | 1.學生能完成義大利麵種類的學習單。 2.學生能自行上網查義大利麵食譜並在家錄影一段用英文介紹烹煮義大利麵的短片。 |
| | 第 14-18 週 | 食科普-你愛吃巧克力，但你知道巧克力的起源已改寫了嗎？ | 1. 認識可可豆 2. 可可豆在歷史上的角色 3. 古代巧克力的做法 4. 製作巧克力棉花糖 | 1.學生能夠了解可可豆在歷史上的角色 2.學生能自行上網查可可豆對身體的好處及壞處，並分組上台用英文分享 |
| 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 | 網路搜尋資料 自編教材 | | 師資來源 | 英文科教師 |
| 備註 | | | | |