

臺南市公立東區忠孝國民中中學 112 學年度(第一學期)七年級英語領域【PBL 專題式學習】接軌國際課程計畫

| | | | | | | |
|------------------------|--|-----------------|----------------------|-----------------------------------|----------------|-----------|
| 專題名稱 | 府食皆是-為自己的家人設計一道兼顧營養與美味的輕食 | | | | 教學節數 | 本學期共(20)節 |
| 學習情境 | 台南小吃多含碳水化合物及蛋白質，缺乏纖維素，無法兼顧營養與美味，如果讓你當一日廚師，你會設計怎樣的輕食給家人？ | | | | | |
| 待解決問題 (驅動問題) | 如何向家人推廣健康飲食？ | | | | | |
| 跨領域之 大概念 | 探究人與食物間的「互動」情形及與健康的「關聯」性 | | | | | |
| 本教育階段 總綱核心素養 | 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。運用各種學習與溝通策略，精進英語文學習與溝通成效 J-B1 具備聽、說讀具備聽、說讀具備聽、說讀具備聽、說讀具備聽、說讀具備聽、說讀具備聽、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。 | | | | | |
| 課程目標 | 透過認識及分析台灣在地的蔬果及營養含量，進而設計一份有益家人健康的美味輕食並和家人分享 | | | | | |
| 表現任務 (總結性) | 任務類型： <input checked="" type="checkbox"/> 資訊類簡報 <input checked="" type="checkbox"/> 書面類簡報 <input type="checkbox"/> 展演類 <input checked="" type="checkbox"/> 作品類 <input type="checkbox"/> 服務類 <input type="checkbox"/> 其他 服務/分享對象： <input type="checkbox"/> 校內學生 <input type="checkbox"/> 校內師長 <input checked="" type="checkbox"/> 家長 <input type="checkbox"/> 社區 <input type="checkbox"/> 其他 | | | | | |
| | 錄製影片/繪圖 1. 以小組合作方式，製作一份有益健康的輕食並和家人分享。每位學生錄製製作輕食並與家人分享的影片，或者拍下、畫出製作的輕食、簡述製作的理念並記錄與家人的回饋。 2. 根據學生的發表內容和創意給予評分和回饋。 | | | | | |
| 教學期程 (節數) | 單元問題 | 學習內容(校訂) | 學習目標 | 學習活動 | 單元任務 (學習評量) | |
| 第 1 週 (8/30 開學.1 節) | What vegetables do we have in Taiwan? 台灣四季時令蔬菜有哪些？ | 台灣四季時令蔬菜 | 認識台灣四季時令蔬菜 | 1. 小組利用學習單學習台灣在地蔬菜的英文單字，並練習相關對話 | 對話練習 小組討論 | |
| 第 2-3 週 (2 節) | How to describe vegetables in Taiwan? | 台灣四季時令蔬菜的外觀及其價格 | 認識台灣四季時令蔬菜的外觀及價格大約多少 | 1. 小組討論台灣盛產的蔬菜，利用學習單描述一種蔬菜的外觀以讓各組 | 角色扮演 小組討論 | |

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類 PBL)

| | | | | | |
|--|---|--------------------|-----------------|---|-----------------------|
| | 台灣四季時令蔬菜的外觀及價格如何？ | | | 互猜是哪種蔬菜 2. 小組利用句型描述蔬菜的價格並上台分享 | 小組報告 |
| 第 4 週 (1 節) | What vegetables do your family and your classmates like most and what vegetables they hate most? 自己、家人和同學對蔬菜的喜好為何？ | 自己、家人和同學最愛以及最不愛的蔬菜 | 分析台灣四季時令蔬菜的個人喜好 | 1. 小組討論各自最愛的蔬菜 2. 小組討論家人最愛的蔬菜前三名 3. 調查同學最愛和最不愛的蔬菜並分享 | 小組討論 問卷調查 小組分享 |
| 第 5-7 週 (3 節) 第 7 週 (10/12-10/13 第一次段考) | What kind of healthy salad can you make for your family by using vegetables in Taiwan? 如何利用台灣在地蔬菜製作一道沙拉給家人？ | 富含在地蔬菜且兼顧健康的沙拉 | 研究富含台灣時令蔬菜的沙拉 | 1. 小組規劃及製作一份採買清單 2. 拍照或繪出自己設計富含在地蔬菜及兼顧健康的創意沙拉並加以描述分享 | 小組討論 小組分享 |
| 第 8-9 週 (2 節) | What fruits do we have in Taiwan? 台灣四季時令水果有哪些？ | 台灣四季時令水果 | 認識台灣四季時令水果 | 小組討論台灣盛產的水果，例：玉井/鳳梨。 | 對話練習 小組討論 |
| 第 10-11 週(2 節) 第 11 週 (11/8-11/10 校外教學) | How to describe fruits in Taiwan? What kind(s) of nutrient(s) do they have? 台灣在地水果的外觀如何、富含何種營養素？ | 台灣四季水果的外觀內含的營養 | 找出台灣在地水果內含的營養 | 小組討論台灣在地水果的外觀及內含的營養。 例：The pineapple is big./ The pineapple is rich in Vitamin C. | 小組討論 自評互評 |
| 第 12-14 週 (3 節) 第 14 週 (11/29-11/30 第二次段考) | How to describe the fruits you buy in the market and how much they are? 如何描述你在市場買的水果及其價格？ | 市場買的水果及其價格 | 認識台灣在地水果的外觀及其價格 | 透過實際採買經驗，並用英文加以描述以增進對台南在地水果的理解。 | 完成學習單 上台報告 自評互評 |
| 第 15-17 週 (3 節) | What should we need know about making a light meal? | 輕食的成分和製作方式 | 分析輕食的營養成分和製作方法 | 1. 透過影片學習輕食可以涵蓋的在地蔬菜水果 | 完成學習單 |

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類 PBL)

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|------------------|--------------------|--|---------|
| | 對於製作輕食我們該知道什麼 | | | 2. 學習簡易的輕食製作方法並加以描述 | |
| 第 17-20 週 (4 節) 12/29 運動會 | How to make a light meal by using fruits and vegetables in Taiwan for your family? 如何利用台灣在地水果及蔬菜給你的家人? | 富含台灣在地水果及蔬菜的美味輕食 | 設計富含台灣在地水果及蔬菜的美味輕食 | 1. 小組設計一份有創意的輕食食譜(需涵蓋成分和步驟)並分享 2. 小組需拍攝或繪製創意輕食的影片(需涵蓋製作過程和家人的回饋) 3. 各組上台分享 | 小組討論及分享 |
| 第 21 週 (1/16-1/17 第三次段考. 1/19 休業式) | | | | | |

◎待解決問題設定檢核項目，可以如下：

- (1)真實性-與學生生活經驗相關。
- (2)真實性-在真實情境中應用。
- (3)開放性-非單一標準答案。
- (4)挑戰性-待解決問題之解決方法非 google 搜尋即可得之。
- (5)挑戰性-探究過程非單次性活動即可完。
- (6)互動性/影響性-明述表現任務服務(報告)對象/利害關係人。

◎任務類型說明如下：

- (1)資訊類簡報並分享，如 PPT、電子書、Google 簡報、KeyNote…等。
- (2)書面類簡報並分享，如海報、小書、企劃書…等。
- (3)展演類，如音樂會、說明會、策展…等。
- (4)作品類，如模型、地圖、程式設計、影片…等。
- (5)服務類，如社區改造、樂齡服務…等。
- (6)其他，請自行具體說明。

◎總結性表現任務為呈現課程評鑑的「課程效果」，故各校應自行建置學生校訂課程 PBL 成果資料庫，以利展現學生依據 PBL 課程計畫實施後之學習成效，請於「課程計畫備查網」放置學校資料庫網站連結。

臺南市公立東區忠孝國民中中學 112 學年度(第二學期)七年級【PBL 專題式學習】接軌國際課程計畫

| 專題名稱 | 府食皆是-跟家人介紹正確的西餐知識並設計一份用餐滿意度問卷給予店家回饋 | 教學節數 | 本學期共(20)節 |
|---------------------|---|------|-----------|
| 學習情境 | 台南西餐廳林立，但是有多少人知道正確的用餐禮儀及點菜知識，如果你要和家人一起到道地的西餐廳用餐，你會如何跟家人介紹正確的西餐知識並設計一份用餐滿意度問卷給予店家回饋？ | | |
| 待解決問題 (驅動問題) | 如何和家人一起在台南道地的西餐廳優雅正確地點菜用餐並給予店家回饋 | | |
| 跨領域之 大概念 | 探究顧客與餐廳間的「互動」情形及其「關聯」性 | | |
| 本教育階段 總綱核心 素養 | 英-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。運用各種學習與溝通策略，精進英語文學習與溝通成效 英-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。 | | |
| 課程目標 | 透過認識及了解西餐禮儀、點餐知識以及用餐回饋的重要性，進而為自己及家人設計一份用餐滿意度問卷給予店家回饋 | | |
| 表現任務 (總結性) | 任務類型： <input type="checkbox"/> 資訊類簡報 <input checked="" type="checkbox"/> 書面類簡報 <input type="checkbox"/> 展演類 <input type="checkbox"/> 作品類 <input type="checkbox"/> 服務類 <input type="checkbox"/> 其他 服務/分享對象： <input checked="" type="checkbox"/> 校內學生 <input checked="" type="checkbox"/> 校內師長 <input checked="" type="checkbox"/> 家長 <input type="checkbox"/> 社區 <input checked="" type="checkbox"/> 其他西餐廳 為自己及家人設計一份用餐滿意度問卷給予店家回饋 (每組學生上台分享並發表其設計理念，並給予店家做參考) <input checked="" type="checkbox"/> 真實性-與學生生活經驗相關。 <input checked="" type="checkbox"/> 真實性-在真實情境中應用。 <input checked="" type="checkbox"/> 開放性-非單一標準答案。 <input checked="" type="checkbox"/> 挑戰性-待解決問題之解決方法非 google 搜尋即可得之。 <input checked="" type="checkbox"/> 挑戰性-探究過程非單次性活動即可完。 | | |

| ■ 互動性/影響性-明述表現任務服務(報告)對象/利害關係人。 | | | | | |
|---------------------------------|--|----------------|--|--|-----------------------|
| 教學期程 (節數) | 單元問題 | 學習內容(校訂) | 學習目標 | 學習活動 | 單元任務 (學習評量) |
| 第1週 (2/16開 學.1節) | What are the eating utensils? 認識西餐禮儀-我們該認識的西餐餐具有哪些? | 西餐禮儀餐具的擺法 | 透過學習並理解餐具的擺法分析餐具安排與用餐禮儀間的關聯 | 1. 利用學習單(worksheet1)讓小組討論配對餐具和他們的對應的英文名稱,並讓各組發表各自的答案。 2. 老師以影片公布解答,以小組答對的題數計分。 (https://www.youtube.com/watch?v=KoU1XiQJlvo) 3. 完成學習單(worksheet1) 4. 師口頭複習餐具名稱及其擺放位置。 5. 以 Kahoot 進行小組競賽。 | 1. 分組競賽 2. 分組報告及分享 |
| 第2-3週 (2節) | How to use a fork and knife? -Part 1. European (Continental)Style & -Part 2. American Style 西餐刀叉該怎麼使用? | 西餐正確的刀叉握法 | 透過影片觀賞與講解,學習正確的西餐用餐字彙與刀叉的使用方式並能夠解歐式與美式刀叉握法之差別 | 1. 影片觀賞。 2. 每位同學自備刀叉和盤子,進行個人實作體驗(切吐司或銅鑼燒或紅豆餅)。 3. 個人實作完之後,學生再自我評估選擇適合自己的西餐刀叉用法並口頭說明原因。 | 小組/個人實作 |
| 第4週 (1節) | How to use a fork and Knife? -Part 3 Dining Extras How to eat salad? How to eat soup? 西餐用餐時刀叉該怎麼擺放? 吃沙拉、喝湯該注意什麼? | 西餐正確的用餐方式 | 透過影片觀賞與講解,學習正確的西餐用餐字彙與刀叉的使用及擺放方式,以及吃沙拉與喝湯時要注意的細節 | 1. 影片觀賞。 2. 每位同學自備刀叉和盤子,進行個人實作體驗(切吐司、水果片及喝湯)。 | 小組/個人實作 |
| 第5週 (1節) | Who has the best table manners? 誰是最佳用餐禮儀代表? | 最佳用餐禮儀代表需具備的條件 | 透過小組間實作競賽票選出班上最佳西餐用餐禮儀代表並分析是否符合資格 | 1. 每組6人一組,每組各派一位代表參加各項(Salad/Soup/Main Dish)用餐實作競賽。 2. 每個人為每位參賽者評分(參賽者則自評)。 3. 每組統計每一單項比賽得分最高者,此得分最高者即得一票。 4. 統計每一單項比賽得票數最高者即為該項比賽最佳用餐禮儀代表。 | 小組實作 小組互評 |

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類 PBL)

| | | | | | |
|--|---|----------------------------|--|--|--|
| 第 6 週 (1 節) | What is the utensil language? 認識西餐禮儀-我們該知道的餐具語言有什麼? | 西餐餐盤上刀叉的擺法及其傳達的意涵 | 透過學習餐盤上刀叉的擺法察覺其所傳達的意涵 | 1. 學生透過學習單(worksheet2-3 和 worksheet4)配對討論刀叉的擺放及其傳達的意義並上台分享各組的答案,最後由老師公布解答並完成學習單。 | 1. 分組競賽 2. 分組報告及分享 |
| 第 7 週 (1 節) (3/27-3/28 第一次段考) | What should we do and what shouldn't we do at the table? -Table Manners Do's and Don'ts 用餐時哪些行為是合宜的那些是不恰當的呢? | 了解西餐用餐時合宜和不合宜的行為 | 透過了解與討論西餐用餐時常見合宜行為和不合宜行為,學習正確的西餐用餐禮儀 | 1. 老師可以斟酌先讓學生觀看相關的影片之後,再進行小組 Table Manner Do's 和 Table Manner Don'ts 進行逐項討論,並探究其中的意涵。 2. 學生於逐項討論時可以自我檢核是否目前有做到或者須要改進。 3. 小組內再彙整該組檢核的結果,再上台分享。 4. 老師進行總結性講評。 | 1. 小組討論 2. 分組報告 |
| 第 8-9 週 (2 節) | 1. How to use English to order at the restaurant? 如何在餐廳使用英語點餐? 2. What are the differences between the western meals and the Chinese meals? 西餐與中餐有何不同之處? | 使用生活英語在西餐廳點餐,並了解中西餐的差異 | 透過文本的練習習得以英語在餐廳點餐的能力,並分析中西餐的差異 | 1. 老師利用文本(Eating at a Restaurant)的對話介紹如何用英文在餐廳點餐,並補充相關單字和句型,並讓學生討論其內容。 2. 學生進行文本的角色扮演 | 1. 對話閱讀 2. 小組討論 3. 角色扮演 |
| 第 10 週 | | | | | |
| 第 11-12 週 (2 節) | 1. What is the full set of the western meal? 一套完整的西餐套餐包含哪些必備餐點? 2. How to design a set of western meal? 如何發揮創意設計出一份完整的西餐套餐? | 了解西餐的套餐內容及餐點名稱,設計一套完整的西餐套餐 | 透過網路搜尋和同儕討論,理解西餐的套餐內容及利用想像力提出一套專屬自己的餐點 | 1. 老師利用學習單(誰來上菜)簡介西餐六個餐點的英文名稱。 2. 老師讓學生以小組為單位,利用網路資源設計自己的菜單並取名,同時完成學習單。 3. 各組發表自己的套餐內容。 | 1. 小組討論 2. 利用網路搜尋資訊 3. 菜單設計 4. 口頭報告 |

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類 PBL)

| | | | | | |
|--|--|-----------------------------|---|---|--|
| <p>第 13-15 週 (3 節) 第 14 週 (5/9-5/10 第二次段 考)</p> | <p>1. How to design a dialogue to order meals at a western restaurant? 如何利用所學與同學合作產出一份點餐的英語對話? 2. What are the differences of the words used at the restaurant at the present and in the past? 古今的餐廳用語有何相異處?</p> | <p>自行編寫點餐對話並討論古今餐廳用語的變遷</p> | <p>1. 藉由應用先前所學的文本，各組自行創作出該組的文本 2. 探討古今餐廳用語的變遷</p> | <p>1. 老師利用學習單(實境點餐秀)讓學生模仿之前的對話設計各組別自己的點餐對話。 2. 各組派同學上台演出自己組別設計的對話。 3. 老師利用學習單(穿越古今話餐飲)讓各組挑戰英文的餐廳用語，對照中國古代的餐廳用語。 4. 老師請各組同學上台發表。 5. 各組回家將之前的對話再改編成中國古代版繳交功課。</p> | <p>1. 情境對話設計 2. 小組討論 3. 角色扮演 4. 口頭報告</p> |
| <p>第 16-18 週 (3 節)</p> | <p>As a customer, how can we find the pros and cons of a restaurant? 身為顧客，你如何找出這間餐廳的優缺點?</p> | <p>認識問卷的目的與問卷所需包含的項目</p> | <p>透過填寫一份餐廳的滿意度問卷調查表以分析並理解問卷所包含的項目。</p> | <p>1. 老師藉由一份餐廳的滿意度調查問卷引導學生思考問卷設計的目的及一份問卷所需包含的項目。 2. 老師令各組就討論的內容上台發表。 3. 老師令其他學生給予上台發表學生回饋</p> | <p>1. 小組討論 2. 上台發表</p> |
| <p>第 19~21 週 (3 節) (6/25-6/26 第三次段 考. 6/28 休 業式)</p> | <p>If you are a boss of a restaurant, what can you do to provide the best service for the customers? 如果你是餐廳的老闆，你可以做什麼以提供顧客最好的服務?</p> | <p>設計出一份餐廳滿意度調查表</p> | <p>透過滿意度調查表的設計，表達對餐廳服務的回饋。</p> | <p>1. 老師引導學生思考一間好的餐廳所需要提供顧客的服務項目。 2. 老師令各組討論設計自己組別所的餐廳滿意度調查表。 3. 各組同學上台發表自己所設計的餐廳滿意度調查表。 4. 其他學生給予上台發表學生回饋。</p> | <p>1. 小組討論 2. 問卷設計 3. 上台發表</p> |

◎待解決問題設定檢核項目，可以如下：

- (1)真實性-與學生生活經驗相關。
- (2)真實性-在真實情境中應用。
- (3)開放性-非單一標準答案。
- (4)挑戰性-待解決問題之解決方法非 google 搜尋即可得之。
- (5)挑戰性-探究過程非單次性活動即可完。
- (6)互動性/影響性-明述表現任務服務(報告)對象/利害關係人。

◎任務類型說明如下：

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類 PBL)

- (1)資訊類簡報並分享，如 PPT、電子書、Google 簡報、KeyNote…等。
- (2)書面類簡報並分享，如海報、小書、企劃書…等。
- (3)展演類，如音樂會、說明會、策展…等。
- (4)作品類，如模型、地圖、程式設計、影片…等。
- (5)服務類，如社區改造、樂齡服務…等。
- (6)其他，請自行具體說明。

◎總結性表現任務為呈現課程評鑑的「課程效果」，故各校應自行建置學生校訂課程 PBL 成果資料庫，以利展現學生依據 PBL 課程計畫實施後之學習成效，請於「課程計畫備查網」放置學校資料庫網站連結。