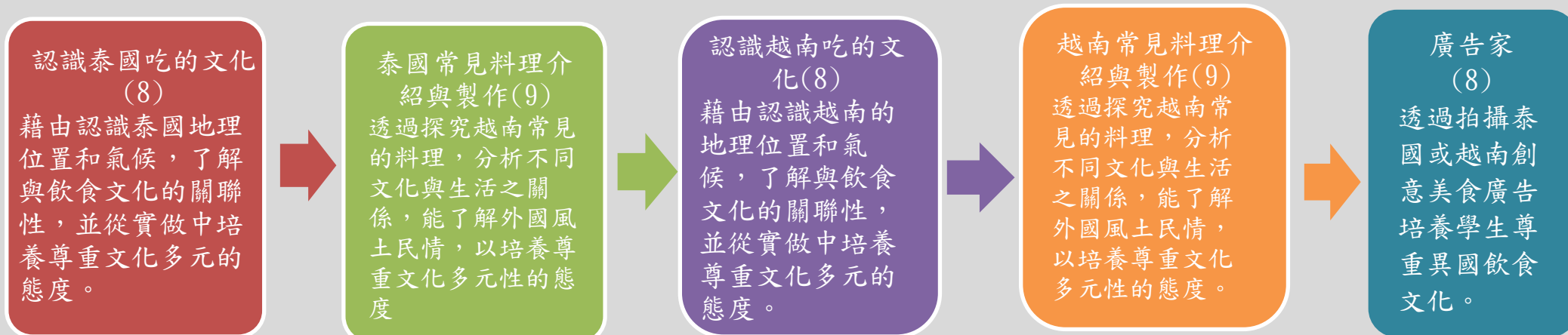


臺南市公立善化區善化國民小學 113 學年度(第一學期)六年級彈性學習善閱少年世界遊課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	各年級學習善閱少年嘻遊記— 泰越篇	實施年級 (班級組別)	六年級	教學節數	本學期共( 42 )節
彈性學習課程 四類規範	1. <b>統整性探究課程</b> (■主題□專題□議題)				
設計理念	· <b>【差異與多元】</b> 透過認識泰國、越南飲食文化來了解本國與兩國間的飲食文化差異性，培養學生欣賞與尊重飲食文化的多元性。				
本教育階段 總綱核心素養 或議題實質內涵	E-C3 具備理解與關心本土與國際事務的素養，並認識與包容文化的多元性。 · E-A3 具備擬定計畫與實作的能力，並以 <b>創新思考</b> 方式，因應日常生活情境。				
課程目標	· 理解台灣、泰國、越南的飲食文化內涵，具備有實作美食的能力，進而因應於日常生活中。(備註：與台灣相關的飲食文化已在五年級進行)				
配合融入之 領域或議題	<input type="checkbox"/> 國語文 <input checked="" type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引		<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
總結性 表現任務	· 學生能拍攝出一部有關泰國或越南的美食廣告				

課程架構脈絡(單元請依據學生應習得的素養或學習目標進行區分)(單元脈絡自行增刪)



C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-單元活動設計)

--

本表為第 1 單元教學流設計/(本學期共 5 個單元)

單元名稱		認識泰國吃的文化	教學期程	第 1 週至第 6 週	教學節數	8 節 320 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	(綜) 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 (英) 1-III-6 能聽懂課堂中所學的字詞。 (英) 1-III-8 能聽懂簡易的日常生活用語。 (社) 2b-III-2 理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。				
	學習內容(校訂)	泰國的地理位置、氣候				
學習目標		學生藉由 google 查詢泰國的氣候與地理環境與當地飲食之間的關係，學會分析飲食文化與區域地理氣候的關聯性。				
教師提問/學習 活動 學習評量/學習 資源	節數 規劃	教師的提問或引導		學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點，透過什麼工具或形式+要看到什麼？	學習資源
	2	1. 教師介紹泰國的地理位置和氣候		完成初識泰國學習單	1. 完成學習單 2. 透過口頭評量，學生可以進行英文問答 3. 透過實作評量，學生可以完成越南美食小卡	1. 初識泰國學習單 2. 泰國介紹影片 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Bvfj067oyRk">https://www.youtube.com/watch?v=Bvfj067oyRk</a> 2. 製作小卡影片 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=A2c--A3TI18">https://www.youtube.com/watch?v=A2c--A3TI18</a>
	2	1. 教師展示泰國美食圖片並介紹，並融入雙語教學 泰式炒河粉、冬蔭功、打拋豬、青木瓜沙拉、芒果糯米飯、香蕉煎餅、泰式奶茶、泰式咖哩、茉莉香米冷泡飯、芭蕉椰奶、果漾綠豆仁、南瓜蛋奶、蛋黃球、椰奶果凍、西米露玉米椰奶、 2. 以圖卡配對複習泰國美食，組內成員倆倆練習融入雙語： 問：What's in this dish? 答：The _____ is made of _____, _____.		進行問答練習		
	4	設計製作泰國美食小卡		製作泰國美食小卡		

本表為第 2 單元教學流設計/(本學期共 5 個單元)

單元名稱		泰國常見料理介紹與製作	教學期程	第 6 週至第 10 週	教學節數	9 節 360 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關 領域與 參考指引或 議題實質內 涵	(綜) 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 (英) 1-III-6 能聽懂課堂中所學的字詞。 (英) 1-III-8 能聽懂簡易的日常生活用語。 (社) 2b-III-2 理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。				
	學習內容 (校訂)	打拋豬的製作				
	學習目標	學生能製作泰國打拋豬並了解到與台灣肉燥的差異				
教師提問/學習 活動 學習評量/學習 資源	節數 規劃	教師的提問或引導	學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點，透過什麼工 具或形式+要看到什麼？	學習資源	
	3	製作打拋豬並品嚐	認識打拋豬食材 製作打拋豬	1. 透過實作評量，學生 完成製作打拋豬 2. 透過實作及口頭評 量，學生能完成打拋 豬製作簡報	打拋豬 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=37j4U8jKrR4">https://www.youtube.com/watch?v=37j4U8jKrR4</a>	
	6	1. 製作簡報上台發表準備到製作過程 2. 分享台式肉燥和泰式打拋豬的差異 融入雙語 The _____ is made of _____.	製作簡報 上台報告			

本表為第 3 單元教學流設計/(本學期共 5 個單元)

單元名稱		認識越南吃的文化	教學期程	第 11 週至第 14 週	教學節數	8 節 320 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	(綜) 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 (英) 1-III-6 能聽懂課堂中所學的字詞。 (英) 1-III-8 能聽懂簡易的日常生活用語。 (社) 2b-III-2 理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。				
	學習內容(校訂)	越南的地理位置、氣候				
學習目標		學生藉由 google 查詢越南的氣候與地理環境與當地飲食之間的關係，學會分析飲食文化與區域地理氣候的關聯性。				
教師提問/學習 活動 學習評量/學習 資源	節數 規劃	教師的提問或引導		學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點，透過什麼工具或形式+要看到什麼？	學習資源
	2	1. 教師介紹越南的地理位置和氣候		完成初識越南學習單	1. 完成學習單 2. 透過口頭評量，學生可以進行英文問答 3. 透過實作評量，學生可以完成越南美食小卡	1. 初識越南學習單 2. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=A2c--A3TI18">https://www.youtube.com/watch?v=A2c--A3TI18</a>
	2	1. 教師展示越南美食圖片並介紹，並融入雙語教學 越南法國麵包、牛肉河粉、越南春捲、越南雞粉、越南蝦餅、甘蔗蝦、炸象魚、越南酸湯、越南披薩、越式水晶餃、越式甜湯、雞肉木瓜絲涼拌 2. 以圖卡配對複習越南美食，組內成員倆倆練習融入雙語： 問：What' s in this dish? 答：The dish comes with ____ and _____.		進行問答練習		
	4	設計製作越南美食小卡		製作越南美食小卡		

◎教學期程請敘明週次起訖，各個單元以教學期程順序依序撰寫，每個單元需有一個單元學習活動設計表，表太多或不足，請自行增刪。

本表為第 4 單元教學流設計/(本學期共 5 個單元)

單元名稱		越南常見料理介紹與製作	教學期程	第 15 週至第 19 週	教學節數	9 節 360 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關 領域與 參考指引或 議題實質內 涵	(綜) 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 (英) 1-III-6 能聽懂課堂中所學的字詞。 (英) 1-III-8 能聽懂簡易的日常生活用語。 (社) 2b-III-2 理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。				
	學習內容 (校訂)	越式春捲的製作				
	學習目標	學生能製作越式春捲並了解到與台灣春捲的差異				
教師提問/學習 活動 學習評量/學習 資源	節數 規劃	教師的提問或引導		學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點，透過什麼工 具或形式+要看到什麼？	學習資源
	3	製作越南春捲並品嚐		認識越南春捲食材 製作越南春捲	1. 透過實作評量，學生 完成製作越南春捲 2. 透過實作及口頭評 量，學生能完成越南春 捲製作簡報	越南春捲 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=vf4weFs1YMc">https://www.youtube.com/watch?v=vf4weFs1YMc</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=c1RQIEH0wCA">https://www.youtube.com/watch?v=c1RQIEH0wCA</a>
	9	1. 製作簡報上台發表準備到製作過程 2. 分享台式春捲和越式春捲的差異 融入雙語 The dish comes with ____ and ____.		製作簡報 上台報告		

本表為第 5 單元教學流設計/(本學期(年)共 5 個單元)

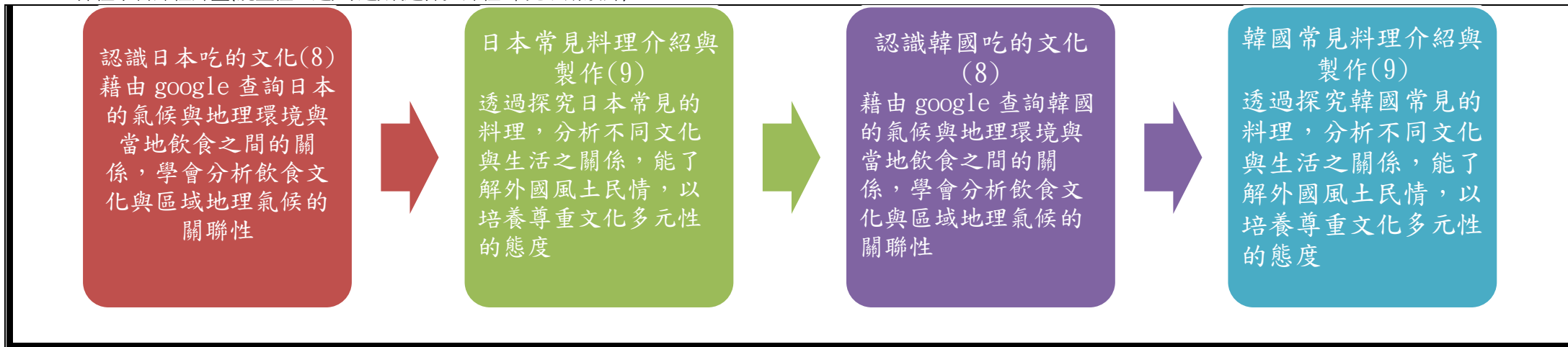
單元名稱		廣告家	教學期程	第 19 週至第 22 週	教學節數	8 節 320 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	(綜) 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 (英) 1-III-6 能聽懂課堂中所學的字詞。 (英) 1-III-8 能聽懂簡易的日常生活用語。 (社) 2b-III-2 理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。				
	學習內容(校訂)	泰國、越南美食影片製作				
學習目標		學生能用資訊設備拍攝並編輯影片				
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源	節數 規劃	教師的提問或引導		學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點，透過 什麼工具或形式+要看 到什麼？	學習資源
	6	1. 結合雙語，拍攝並編輯泰國或越南的美食廣告 2. 融入雙語 The dish comes with ____ and ____. The dish comes with ____ and ____.		利用平板拍攝影片	透過實作評量，學生能完成拍攝的影片，並分享其拍攝理念。	自編教材
	2	1. 觀看各組拍攝宣傳影片 2. 學生發表構思及影片內容		上台報告		

◎教學期程請敘明週次起訖，各個單元以教學期程順序依序撰寫，每個單元需有一個單元學習活動設計表，表太多或不足，請自行增刪。

## 臺南市公立善化區善化國民小學 113 學年度(第二學期)六年級彈性學習善閱少年世界遊課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	善閱少年嘻遊記一 日韓篇	實施年級 (班級組別)	六年級下學期	教學節數	本學期共( 34 )節
彈性學習課程	1. <b>統整性探究課程</b> ( <input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題 )				
設計理念	【差異與多元】透過認識他國飲食文化來了解本國與國際間的文化差異性，培養學生欣賞與尊重多元文化。				
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	E-C3 具備理解與關心本土與國際事務的素養，並認識與包容文化的多元性。 E-A3 具備擬定計畫與實作的的能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。				
課程目標	理解台灣、日本、韓國飲食文化內涵，具備實作美食能力，進而因應於日常生活中(備註：與台灣相關的飲食文化已在五年級進行)				
配合融入之領域 或議題 有勾選的務必出 現在學習表現	<input type="checkbox"/> 國語文 <input checked="" type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引 <input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育				
總結性 表現任務 須說明引導基 準：學生要完成 的細節說明	1. 學生能作出 2 道日本食物 2. 學生能作出 2 道韓國食物				
課程架構脈絡圖(單元請依據學生應習得的素養或學習目標進行區分)(單元脈絡自行增刪)					





本表為第 1 單元教學流設計/(本學期(年)共 4 個單元)

單元名稱	認識日本吃的文化	教學期程	第 1 週至第 5 週	教學節數	8 節 320 分鐘
學習重點	學習表現 <small>校訂或相關領域與參考指引或議題實質內涵</small>	(綜) 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 (英) 1-III-6 能聽懂課堂中所學的字詞。 (英) 1-III-8 能聽懂簡易的日常			
	學習內容 <small>(校訂)</small>	1. 日本地理環境與氣候特徵的關係 2. 日本飲食和台灣的差異 3. 區域地理氣候特徵與飲食文化的關係			
學習目標	藉由 google 查詢日本的氣候與地理環境與當地飲食之間的關係，學會分析飲食文化與區域地理氣候的關聯性。				
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源	節數 規劃	教師的提問或引導	學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點，透過什麼工具或形式+要看到什麼？	學習資源
	4	1. 你們有沒有嘗試過享受一頓正宗的日本料理，品嚐那些美味的壽司、壽喜燒料理？	1. 查詢日本地理環境及氣候特徵與飲食文化的關聯性， 2. 完成日本美食文化學習單	◎學習單完成(日本美食文化學習單) ◎PPT 報告：分析飲食	◎從飲食文化認識世界 日本和食 <a href="https://www.youtu">https://www.youtu</a>

	<p>2. 能否告訴我們在日本文化中，日本人通常選擇什麼樣的食物作為他們的主食，例如白飯、麵食或者其他傳統的主食類型？</p> <p>3. 簡單介紹日本美食英文 壽司 (Sushi)、拉麵 (Ramen)、燒肉 (Yakiniku)、豬排 (Tonkatsu)、天婦羅 (Tempura)、味噌湯在 (Miso soup)</p>		<p>文化與區域地理氣候的關聯性</p>	<p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=UuZz4RfXz84">be.com/watch?v=UuZz4RfXz84</a></p> <p>◎國家小學堂- 日本文化 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=-PGL4k_29Sk">https://www.youtube.com/watch?v=-PGL4k_29Sk</a></p> <p>◎異國料理- 日本篇 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=GMf2mVyDCy0">https://www.youtube.com/watch?v=GMf2mVyDCy0</a></p>
<p>4</p>	<p>1. 日本作為一個地處島嶼國家，其地理環境的特殊性如島嶼分布、海洋資源等是否與他們的飲食習慣產生了關聯？例如，海鮮食材在日本料理中的重要性是否源於其地理環境的影響？</p> <p>2. 在充滿傳統和現代融合的日本飲食文化中，有哪些令你感興趣的？是傳統的茶道文化、還是獨特的拉麵風味？這些元素如何反映出日本人對食物的熱愛和講究</p> <p>3. 融入簡單英語句型 _____ is a popular Japanese dish</p>	<p>1. 說出日本地理環境、氣候特徵在飲食文化上的影響。</p> <p>2. 製成簡報 PPT。</p>		

本表為第 2 單元教學流程設計/(本學期共 4 個單元)

單元名稱		介紹常見的日本料理	教學期程	第 6 週至第 10 週	教學節數	9 節 360 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	(綜) 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 (英) 1-III-6 能聽懂課堂中所學的字詞。 (英) 1-III-8 能聽懂簡易的日常用語				
	學習內容(校訂)	日本常見料理介紹與製作				
學習目標		透過探究日本常見的料理，分析不同文化與生活之關係，能了解外國風土民情，以培養尊重文化多元性的態度。				
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源	時間 規劃 (節數)	教師的提問或引導	學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點， 透過什麼工具或形式+要看到什麼？	學習資源	
	4	<p>◎日本料理文化和食材介紹 在壽司的製作過程中，你覺得最重要的是什麼？為什麼米飯和食材的選擇對壽司的味道和質地有影響？</p> <p>1. 跟學生分享台灣料理的文化背景，台灣是一個多元文化的國家，受到中國、日本、南洋等地的影響。</p> <p>2. 比較日本料理中常用的食材和台灣料理中常用的食材，例如台灣常使用的豆瓣醬、台式醬油等調味料，以及日本常使用的醬油、味噌等。</p> <p>◎製作壽司 日本壽司和台灣壽司的食材選擇有什麼不同？你更喜歡哪一種食材作為壽司的內餡？</p> <p>1. 日本壽司通常使用新鮮的生魚片作為主要配料，</p>	<p>1. 教師要先設計好學習單，幫助學生聚焦</p> <p>2. 學生要將上課討論的初步成果，用平板查資料作補充，完成學習單及製作壽司</p>	<p>◎學習單完成(來去日本學習單和日本節慶學習單)</p> <p>◎製作壽司、炸天婦羅</p>	<p>◎教育大市集 <a href="https://market.cloud.edu.tw/">https://market.cloud.edu.tw/</a></p> <p>◎JAPAN <a href="https://www.youtube.com/watch?v=WLIv7HnZ_fE">https://www.youtube.com/watch?v=WLIv7HnZ_fE</a></p> <p>◎滿天盡掛鯉魚旗 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=HcWx_8xiZsc">https://www.youtube.com/watch?v=HcWx_8xiZsc</a></p> <p>◎優良教案甄選 <a href="https://mkm.klzea.gov.tw/">https://mkm.klzea.gov.tw/</a></p> <p>◎日本的節日與紀念日</p>	

	<p>如鮭魚、鯛魚、鰻魚等。日本壽司強調原料的新鮮度和口感。</p> <p>2. 台灣壽司則更多元化，常使用各種食材作為內餡，如生魚片、蟹肉棒、蔬菜等，並常添加台灣特有的口味調味料。</p> <p>*米飯調製： 日本壽司的米飯通常經過特殊調製，加入壽司醋調味，使其具有微酸的風味和黏性，以便握壽司時更容易保持形狀。 台灣壽司的米飯則通常為一般的白米飯，不加壽司醋，質感較軟，口感較為濕潤。</p> <p>調味料： *日本壽司常用的調味料是醬油和芥末，醬油用於沾醬，芥末則用於提升口感。 台灣壽司常使用的調味料包括鹽酥粉等，這些調味料賦予壽司特殊的風味和口感</p> <p>◎融入簡單英語生活句子 <b>The sushi is ready to be served. Enjoy!</b></p> <p>*日本壽司和台灣壽司都有各自的特色和風味，而且兩者都以精緻和美味著稱。學習製作這兩種壽司，可以讓學生體驗到不同的料理風格和文化特色。</p>		<p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=4nfJAmCs1YI">https://www.youtube.com/watch?v=4nfJAmCs1YI</a></p> <p>◎壽司製作 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=1QV4klbcKLE">https://www.youtube.com/watch?v=1QV4klbcKLE</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=xExELCDRbtQ">https://www.youtube.com/watch?v=xExELCDRbtQ</a></p> <p>◎氣炸鍋~ 蝦天婦羅 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=J_tD2fkub3U">https://www.youtube.com/watch?v=J_tD2fkub3U</a></p>
5	<p>◎炸物料理</p> <p>1. 在日本，炸物通常被認為是一種較為輕盈和健康的料理，你認為在台灣的文化中是否也有類似的觀念？</p> <p>2. 日本的天婦羅和台灣的鹽酥雞在味道和香氣上有什麼不同？這個差異可能是由使用的調味料或醃料不同所導致的嗎？</p> <p>跟學生分享台灣的炸物料理文化，如台灣的鹽酥雞、日本天婦羅等，介紹其製作方法和特色調味料，並比較日本和台灣在炸物料理中使用的食材和油炸技巧的差異。</p>	<p>1. 了解日本其他特色美食</p> <p>2. 使用氣炸鍋體驗台灣鹹酥雞和日本天婦羅</p>	

		◎融入簡單英語生活句子 *Tempura is known for its light and crispy texture *透過這些比較，學生可以更深入了解和體驗日本料理和台灣料理之間的差異和共通之處			
本表為第3單元教學流程設計/(本學期共4個單元)					
單元名稱		認識韓國吃的文化	教學期程	第11週至第15週	教學節數 8節 320分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	(綜) 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 (英) 1-III-6 能聽懂課堂中所學的字詞。 (英) 1-III-8 能聽懂簡易的日常用語			
	學習內容(校訂)	1. 韓國地理環境與氣候特徵的關係 2. 韓國飲食和和台灣的差異 3. 區域地理氣候特徵與飲食文化的關係			
學習目標		藉由 google 查詢韓國的氣候與地理環境與當地飲食之間的關係，學會分析飲食文化與區域地理氣候的關聯性。			
		時間 規劃 (節數)	教師的提問或引導	學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點， 透過什麼工具或形式 + 要看到什麼？  學習資源
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源		4	1. 你們有沒有機會品嚐過韓國料理的美味佳餚？例如韓式烤肉、石鍋拌飯、泡菜等，這些風味獨特的菜餚是否曾讓你們著迷或留下深刻的印象？ 2. 韓國具有豐富多樣性的飲食文化，加上韓劇的宣傳，韓國料理以其獨特的特色而聞名於世。你們對韓國料理的特色有何了解？它們可能包括強烈的辛辣風味、多樣的發酵食品如泡菜和醬油醬。在韓國料理中，這些特色如何展現了韓國人對飲食的講究？	1. 查詢韓國地理環境及氣候特徵與飲食文化的關聯性， 2. 完成認識韓國學習單	◎學習單完成(認識韓國學習單) ◎PPT 報告: 分析飲食文化與區域地理氣候的關聯性  ◎異國料理－韓國篇 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=JLBmJQcqxra">https://www.youtube.com/watch?v=JLBmJQcqxra</a> ◎韓國人最愛的韓國美食排行 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=CTUYFLPGjhS">https://www.youtube.com/watch?v=CTUYFLPGjhS</a> ◎韓國首都從漢城改名首爾

		<p>3. 簡單介紹韓國美食英文:韓國泡菜 (Kimchi) 炸雞 (Fried Chicken)、石鍋拌飯 (Bibimbap) 炒年糕 (Stir-fried Rice Cake) 、 韓國烤肉 (Korean BBQ)</p>			<p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=cstp7bmkRtQ">https://www.youtube.com/watch?v=cstp7bmkRtQ</a></p>
	<p>4</p>	<p>1. 韓國的地理環境擁有許多山脈和海岸線，這樣的地理特徵如何影響了韓國人的飲食習慣?? 2. 韓國飲食文化中有什麼讓你感興趣的特點呢? 韓國人對發酵食品的熱愛與追求如何? 他們擅長製作哪些發酵食品? 發酵食品對健康有何好處? 3. 融入簡單英語句型 Korean people enjoy a variety of fermented foods like kimchi</p>	<p>1. 說出韓國地理環境、氣候特徵在飲食文化上的影響。 2. 製成簡報 PPT。</p>		

本表為第 4 單元教學流程設計/(本學期共 4 個單元)

單元名稱		韓國常見料理介紹	教學期程	第 16 週至第 20 週	教學節數	9 節 360 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	(綜) 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。 (英) 1-III-6 能聽懂課堂中所學的字詞。 (英) 1-III-8 能聽懂簡易的日常用語				
	學習內容(校訂)	韓國常見料理介紹與製作				
學習目標		透過探究韓國的美食，分析不同文化與生活之關係，能了解外國風土民情，以培養尊重文化多元性的態度。				
		時間 規劃 (節數)	教師的提問或引導	學生的學習活動 學生要做甚麼	學習評量 掌握關鍵檢核點， 透過什麼工具或形式+要看到什麼？	學習資源
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源		4	<p>1. 你曾經嚐過韓國泡菜(Kimchi)嗎？你對泡菜有什麼了解？</p> <p>2. 泡菜在韓國的飲食文化中有什麼重要地位？</p> <p>講解： 介紹韓國泡菜的歷史和製作過程。 解釋泡菜對於韓國人的日常飲食和文化意義</p> <p>◎韓國泡菜(Kimchi)與台灣泡菜的比較</p> <p>討論：</p> <p>1. 學生分享他們對韓國泡菜(Kimchi)和台灣泡菜的體驗和觀察。</p> <p>2. 比較兩種泡菜的味道、辣度、食材和製作方式。</p> <p>3. 引導學生思考韓國泡菜和台灣泡菜的差異是否反映了不同的飲食文化和地理氣候</p> <p>◎製作韓國泡菜(Kimchi)</p>	<p>1. 教師要先設計好學習單，幫助學生聚焦</p> <p>2. 學生要將上課討論的初步成果，用平板查資料作補充，完成來去韓國學習單</p> <p>3. 製作韓國泡菜</p>	<p>◎課堂參與</p> <p>◎學習單完成(來去韓國學習單和韓國節慶學習單)</p> <p>◎製作韓國泡菜. 韓國海苔冬粉捲</p>	<p>◎韓國必去三大景點大公開 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=WKdwQyonN40">https://www.youtube.com/watch?v=WKdwQyonN40</a></p> <p>◎最簡單的韓式泡菜做法 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Xe70WPjZFK0">https://www.youtube.com/watch?v=Xe70WPjZFK0</a></p> <p>◎炸紫菜冬粉捲 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=4Msh2oG7CuS">https://www.youtube.com/watch?v=4Msh2oG7CuS</a></p>

		<p>指導學生製作韓國泡菜(Kimchi)。</p> <p>強調食材的選擇和製作過程中的注意事項</p> <p>◎融入簡單英語生活句子</p> <p>*Have you ever tried Korean kimchi? What do you know about kimchi?</p>			
5		<p>◎製作炸海苔冬粉捲</p> <p>提問:</p> <p>*你們喜歡吃春捲嗎? 通常在哪些場合會吃到春捲?</p> <p>*你們對台灣春捲和韓國春捲有什麼認識或了解? 比較台灣春捲與韓國春捲的差異</p> <p>◎引導學生思考台灣春捲和韓國春捲的相似和不同之處, 例如外觀、食材、製作方式和口味。</p> <p>比較台灣春捲是包煮熟的食物, 而韓國春捲(炸春捲)則是經過油炸的。韓國春捲常使用肉類、蔬菜和玉米粉皮, 並且口感酥脆。</p> <p>◎炸海苔冬粉捲的製作步驟(使用氣炸鍋)</p> <p>1. 準備所需的食材, 包括韓國冬粉、洋蔥絲、紅蘿蔔絲、海苔、調味料等。</p> <p>2. 分享製作炸海苔冬粉捲的步驟, 包括準備食材、包裹春捲、炸至金黃酥脆等</p> <p>透過這些問題和比較, 學生可以開始思考和探索不同飲食文化之間的差異和相似點, 以及其背後的原因和影響因素</p> <p>◎融入簡單英語生活句子</p> <p>*What do you know about Taiwanese spring rolls?</p> <p>*What's the difference between Taiwanese spring rolls and Korean spring rolls?</p>	<p>1. 感受與欣賞韓國美食及文化特色</p> <p>2. 韓國炸春捲(海苔冬粉捲)</p>		