

臺南市公立西港區成功國民小學 113 學年度第一學期六年級彈性學習食在成功國際教育課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	食在有禮	實施年級 (班級組別)	六	教學 節數	本學期共(42)節
彈性學習課程 四類規範	1. 統整性探究課程 (<input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題)				
設計理念	多元與實踐: 認識各種食材烹飪方式並透過餐桌禮儀及飲食美學了解中西用餐文化, 過程中學習相關英文用語, 最後 DIY 自己的營養午餐。				
本教育階段 總綱核心素養 或議題實質內涵	E-A2 具備探索問題的思考能力, 並透過體驗與實踐處理日常生活問題。 E-B1 具備「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養, 並具有生活所需的基礎數理、肢體及藝術等符號知能, 能以同理心應用在生活與人際溝通。 E-C2 具備理解他人感受, 樂於與人互動, 並與團隊成員合作之素養。 E-A2 認識設計思考, 理解藝術實踐的意義。 國際教育: 認識文化的多樣性並具備欣賞多元文化價值的意願與能力, 進而發展與差異群體合作的情懷與技巧。				
課程目標	思考如何選擇安全且營養均衡的食物; 發揮團隊合作之素養、探討中西飲食文化的差異和餐桌禮儀; 認識主題單字句型, 將所學的聽說讀寫能力應用於日常生活; 綜合食材烹調方式及飲食美學知能, 親手製作料理與家人、師長、同學分享。				
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 type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input checked="" type="checkbox"/> 藝術 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
總結性 表現任務	了解食材烹調方式和認識中、西餐飲食文化後, 能親自 DIY 一份中西式營養午餐料理。 (1) 以設計好的菜單進行備料、食材烹調、擺盤。 (2) 與他人分享料理並落實用餐禮儀及飲食美學。 (3) 各組分享與回饋, 給予鼓勵、肯定、調整午餐料理的建議。				
課程架構脈絡					
<pre> graph LR A[料理的魔術師 (4) 食材的料理方式、營養價值及相關英文] --> B[食在有保障(8) 了解食品宣傳陷阱並學習破解食品廣告陷阱的選購準則] B --> C[中西飲食大觀園 (10) 中西餐飲食文化之探討] C --> D[美食外交官 (10) 中西餐餐桌禮儀之探討] D --> E[廚神換你當 (8) 分析營養午餐菜單的食材並歸類] E --> F[與食共進 (2) 分享自己製作的料理] </pre>					

本表為第一單元教學流設計/(本學期共 6 個單元)

單元名稱		料理的魔術師	教學期程	第一週至第二週	教學節數	4 節 160 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	英◎ 2 -III-2 能說出課堂中所學的字詞。 健體 1a-III-3 理解促進健康生活的方法、資源與規範。				
	學習內容(校訂)	食材的料理方式、營養價值及相關英文單字的認識。				
學習目標		說出食材的烹調方式、營養價值，最後完成料理的魔法師學習單。				
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	<ol style="list-style-type: none"> 請學生說說自己常吃的餐點使用什麼樣的烹煮方式。 觀賞影片：不同的食材料理方式。 教師說明食材不同的料理方式：煎、炒、燉、炸、烤……等。 揭示食材烹調方式的相關單字：pan fry、saute、stew、fry、roast，學生跟讀。 介紹食材經過各種烹煮方式後的特色。 學生分析並紀錄食材的料理對營養價值的影響，教師補充說明。 	<ol style="list-style-type: none"> 觀賞影片：不同的食材料理方式 說出各類烹調方式如何操作及食材烹煮後的特色 紀錄食材的料理與營養價值間的關係 說出課程相關英文單字 	<ol style="list-style-type: none"> 舉例說明食材的料理方式及食材烹煮後的特色 分享食材的料理對營養價值產生的影響 說出食材烹煮前的處理對料理完成後的影響 	自選教材
		2	<ol style="list-style-type: none"> 複習食材烹煮方式、特色及營養價值。 觀賞影片：食材烹煮的前置處理。 教師說明食材不同的前置作業：洗、切、儲存、醃製……等。 揭示食材烹調方式的相關單字：wash、chop、store、pickle，學生跟讀。 介紹食材經過各種前置作業後的口感、外型。 學生分析並記錄食材的前置處理對營養價值的影響，教師補充說明。 	<ol style="list-style-type: none"> 說出各類烹調方式如何操作及食材烹煮後的特色 紀錄食材的料理與營養價值間的關係 說出食材烹煮前的處理方法及對食材的影響 說出及寫出課程相關英文單字 	<ol style="list-style-type: none"> 說出並寫出課程相關英文單字 完成料理的魔法師學習單 	

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)

		7. 完成料理魔術師學習單。			
--	--	----------------	--	--	--

◎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。

本表為第二單元教學流設計/(本學期共 6 個單元)

單元名稱		食在有保障	教學期程	第三週至第六週	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	英◎ 2 -III-2 能說出課堂中所學的字詞。				
	學習內容(校訂)	食品廣告陷阱的破解、飲食管理原則及相關英文單字的認識。				
	學習目標	扎根低碳飲食的原則並能選擇攝取優質且充足的營養，最後能學習破解食品廣告陷阱的選購準則。				
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 觀賞影片：低碳生活，請學生討論從影片看到了什麼。 2. 請學生分享如何實踐低碳飲食原則並試著畫出食物碳足跡。 3. 介紹食材經過各種前置作業後的口感、外型。 4. 複習碳足跡相關單字：carbon footprint、refrigerate、transport、cook、global warming，請學生跟讀。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 複習食物碳足跡的觀念-劃出食物碳足跡 2. 討論低碳飲食的原則並學習改善生活飲食習慣。 3. 說出碳足跡相關英文。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能說出食物碳足跡的過程 2. 能舉例低碳飲食的原則並分享如何實踐 3. 能說出飲食管理策略並學習落實於日常生活中 	自選教材	
	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師展示健康署公布的「我的餐盤」圖像，請學生討論。 2. 學生進一步思考如何從平日飲食攝取所需營養。 3. 複習六大類食物份量攝取及其營養素種類、功能。 4. 揭示目標單字：grains (全穀雜糧類)、meats and protein、milk and dairy products、a balanced diet，請學生跟讀。 	了解飲食管理策略並學習落實於日常生活中	<ol style="list-style-type: none"> 4. 能辨認食品包裝及宣傳廣告中的陷阱 5. 能說出及寫出課程相關英文 		

	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師展示食物商品廣告圖，請學生討論看見了什麼。 2. 學生進一步思考是否有過掉入食品宣傳陷阱的經驗。 3. 教師列舉廣告中的美食陷阱，如：包裝用詞、加工過的食品圖片、營養標示誤導、名人代言等。 4. 呈現 PPT 圖片，師生共同深入分析食品廣告所製造的錯覺。 5. 揭示目標單字：package、processing、nutrition、endorse，請學生跟讀。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 辨別食品宣傳陷阱並學習選購安全食品 2. 學習課程相關英文 		
	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生說出食品宣傳陷阱有哪些種類。 2. 影片觀賞：如何破解食品廣告假象。 3. 教師講述選購安全食品的準則，如：詳閱成分標示、檢視廣告宣傳手法、拒絕購買或主動檢舉。 4. 教師補充說明健康食品標章、消費者服務專線 1950 的使用。 5. 揭示目標單字：advertisement、trick、healthy food label，請學生跟讀。 6. 完成食在有保障學習單。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 觀賞影片並討論破解食品假象的方式策略。 2. 完成食在有保障學習單。 		

本表為第三單元教學流設計/(本學期共 6 個單元)

單元名稱		中西飲食大觀園	教學期程	第七週至第十一週	教學節數	10 節 400 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	國際 E4 了解國際文化多樣性。 國際 E5 發展學習不同文化的意願。 英◎ 2-III-2 能說出課堂中所學的字詞。 英◎ 2-III-6 能使用簡易的日常生活用語。 英*3-III-7 能看懂繪本故事的主要內容。				
	學習內容(校訂)	中西餐飲文化之探討及繪本故事閱讀。				
學習目標		了解中餐及西餐的發源地、食材烹調、料理的口味及外觀，並能學習講述繪本內容。				
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. 影片觀賞：認識中餐（中國菜），學生討論影片內容並說說對中餐的了解。 2. 教師說明中餐的發源地及地域分類菜系。 3. 講述中餐食材的前置處理及烹飪特點，如：選料、刀工、火候和調味。 4. 請學生分享曾享用過的中國菜及其烹調特色，教師補充說明國菜五品。 5. 揭示目標單字：Chinese cuisine、Asia、ingredients、cutting、seasoning，請學生跟讀。 6. 教師發下海報紙，各組針對一道中國菜色討論食材的前置處理和烹調特色，紀錄並上台分享。	1. 了解何謂中餐及其發源地 2. 用海報紀錄中餐常見的食材前置處理及烹調方式	1. 能說出中餐、西餐的意涵及發源地 2. 能說出中、西餐常見的食材前置處理及烹調方式 3. 區分中、西餐宴席的出餐順序 4. 能分享中西餐料理的口味及外觀	自選教材

	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片觀賞：中餐宴席的出餐特色，學生討論影片內容。 2. 教師說明中餐的出餐學問：先涼後熱，先炒後燒，咸鮮清淡的先上，甜的味濃味重的後上，後是飯菜。 3. 學生分享參與中餐宴席的經驗。 4. 師生共同分析中餐的口味及外觀，例如講究調味、熟食居多、色彩鮮艷。 5. 揭示目標單字：feast、dish up、order，請學生跟讀。 6. 學生兩兩一組複習單字，練習以 May I help you? 進行點餐情境練習。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分享中餐宴席的出餐特色 2. 討論中餐料理的口味及外觀 3. 以角色扮演復習點餐情境使用的句型 May I help you? 	<ol style="list-style-type: none"> 5. 能以 May I help you? 進行點餐情境練習 6. 能分享繪本內容 7. 能說出並寫出課程相關英文單字 	
	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片觀賞：認識西餐（西式料理、歐洲飲食），請學生說說對西餐的了解。 2. 教師說明西餐的發源地及地域分類菜系。 3. 講述西餐食材的前置處理及烹飪特點，如：取材豐富、注重營養、多樣調味料、食材處理的工具多樣、小量操作及工藝精緻。 4. 請學生分享曾享用過的西餐及其烹調特色。 5. 揭示目標單字：Western cuisine、Europe、ingredients、seasoning，請學生跟讀。 6. 發下海報紙，各組針對一道西式料理討論食材的前置處理和烹調特色，紀錄並上台分享。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解何謂西餐及其發源地 2. 用海報紀錄西餐常見的食材前置處理及烹調方式 		
	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片觀賞：西餐宴席的出餐特色，學生討論影片內容。 2. 教師說明西餐的出餐順序：湯、開胃菜、主餐、甜點、飲料。 3. 學生分享參與西餐宴席的經驗。 4. 師生共同分析西餐的口味及外觀，例如以肉蛋乳為主、精緻且色彩鮮明、餐具使用多元等。 5. 補充調味料的使用：橄欖油、番茄醬、沙拉醬等。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分享西餐宴席的出餐特色 2. 討論西餐料理的口味及外觀 3. 以角色扮演復習點餐情境使用的句型 May I help you? 		

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)

		<ol style="list-style-type: none"> 6. 揭示目標單字：soup、appetizer、main dish、dessert、beverage，請學生跟讀。 7. 學生兩兩一組念單字，練習以 May I help you? 進行點餐情境練習。 			
	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 繪本:Dim Sum for Everyone：教師展示繪本封面，提問引導學生觀察畫面並回答問題。 2. 請學生猜猜這本書的內容並在組內分享。 3. 學生分組上台朗讀繪本故事。 4. 完成中西飲食大觀園學習單。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讀懂並講述繪本內容 2. 中西飲食大觀園學習單 		

本表為第四單元教學流設計/(本學期共 6 個單元)

單元名稱		美食外交官	教學期程	第十二週至第十六週	教學節數	10 節 400 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	國際 E4 了解國際文化多樣性。 國際 E5 發展學習不同文化的意願。 英◎ 2-III-2 能說出課堂中所學的字詞。 英*3-III-7 能看懂繪本故事的主要內容。				
	學習內容(校訂)	中西餐餐桌禮儀之探討及繪本故事閱讀。				
學習目標		比較亞州、歐美國家餐桌禮儀的異同，能說出各國常見飲食行為禁忌及用餐習俗，最後能講述繪本內容。				
		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
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源		2	1. 教師說明各國飲食會因宗教、自然環境、政治、經濟等因素而有不同的文化。 2. 教師播放 Tour the world，配合歌曲 MV，認識世界各國地理位置。 3. 配合地理位置概述外國各地獨特的飲食文化特色。 4. 簡介台灣的飲食有閩客、少數民族、食補、小吃、快餐文化。 5. 揭示目標單字：food culture、local、exotic，請學生跟讀。	討論我國及異國飲食文化	1. 能說出我國及異國的飲食文化特色 2. 能實際擺放中、西餐餐具使用 3. 能說出亞州、歐美國家餐桌禮儀 4. 能將亞州、歐美國家餐桌禮儀的異同繪製成表	自選教材
		2	1. 師生一同分析中餐餐具內容：餐巾、餐盤、水杯、湯匙、筷子及擺放特色如：平正直。 2. 分析西餐餐具內容：餐盤（湯碗）、刀、叉、湯匙、杯子及擺放特色如：左叉子右刀子。 3. 教師補充中、西餐席次安排、用餐完畢後的餐具擺放、餐巾使用形式。 4. 學生於組內討論中、西餐具特色異同。	分析中、西餐餐具使用並實際操作	5. 能說出各國常見飲食行為禁忌及用餐習俗 6. 能分享繪本內容	

		<ol style="list-style-type: none"> 揭示目標單字：utensil、fork、knife、plate、spoon、chopsticks、napkin，請學生跟讀。 各組抽題以實際餐具進行擺放操作。 		7. 能說出並寫出課程相關英文單字
2	<ol style="list-style-type: none"> 教師概述中、西方餐桌禮儀的異同，如入座、用餐中、刀叉及筷子的使用，學生作記錄。 複習中、西餐具使用。 舉例幾個國家（India、Japan、French、German、America、Korea、Mexico、Russia）說明餐桌禮儀的注意事項。 揭示目標單字：table manners、cutlery、accept、seat、finish，請學生跟讀。 各組抽籤其中一國家，以角色扮演方式演繹餐桌禮儀。 小組繪製亞洲及歐美國家餐桌禮儀概要比較表，並派代表上台發表。 	<ol style="list-style-type: none"> 紀錄亞州、歐美國家餐桌禮儀 以海報繪製亞州、歐美國家餐桌禮儀的異同 		
2	<ol style="list-style-type: none"> 請學生分享印象深刻的國家餐桌禮儀趣事 請學生思考在台灣有哪些用餐禁忌或注意事項，教師補充說明。 教師細節舉例國家的飲食禁忌與用餐習俗（Do's、Don'ts、notes）。 指定各組演繹一國家之飲食行為禁忌，其他組別猜測是哪一國。 揭示目標單字：dining customs、dietary taboos，請學生跟讀。 	討論各國常見飲食行為禁忌及用餐習俗		

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)

	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 播放繪本影片:Manners at the Table，提問引導學生觀察畫面並回答問題。 2. 請學生猜猜這本書的內容並在組內分享。 3. 再播放一次繪本，逐頁暫停，與學生討論畫面上的內容。 4. 請自願的學生上台朗讀繪本故事。 5. 複習餐桌禮儀相關單字並完成美食外交官學習單。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讀懂並講述繪本內容 2. 學習課程相關英文單字 		
--	---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	--	--

本表為第五單元教學流設計/(本學期共 6 個單元)

單元名稱		廚神換你當	教學期程	第十七週至第二十週	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	藝2-III-2 能發現藝術作品中的構成要素與形式原理，並表達自己的想法。 英◎ 2-III-2 能說出課堂中所學的字詞。 英◎ 2-III-6 能使用簡易的日常生活用語。				
	學習內容(校訂)	飲食美學分析、營養午餐菜單 DIY 及相關英語單字句型的練習。				
學習目標		區分食材烹調後的油脂程度適合什麼樣的料理方式並能瞭解各式食物擺盤的特色，最後設計一份中式或西式營養午餐菜單。				
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. 小組討論午餐菜色規劃並分享自己最愛與最 不愛的一餐(檢視是否有偏食現象)。 2. 學生上台分享所觀察的菜色規劃，如：三菜 一湯、蛋豆魚肉類均衡分配等。 3. 複習食物金字塔，學生試歸類當週菜單食 材。 4. 揭示目標單字：authentic、in-season、price、 food pyramid、school lunch，請學生跟讀。 5. 發表營養午餐菜單設計的優點或建議並說明 原因。	觀察當週營養午餐菜單並 分析食材歸類	1. 能歸類營養午 餐菜單的食材 2. 能說出食材烹 調後的油脂程 度所適合的料 理方式 3. 能分享生活 中的飲食美學及 食物擺盤的類 型	自選教材
		2	1. 請學生回想食物烹調方式、特色及營養價 值。 2. 教師說明食材依油脂高低所建議的烹調方 式。 3. 進一步描述各類烹調類別的優缺點及注意事 項。	記錄食材烹調後的油脂程 度所適合的料理方式	4. 能設計一份中 式或西式營養 午餐菜單 5. 能以 What would you like for lunch?進行 點餐情境練習	

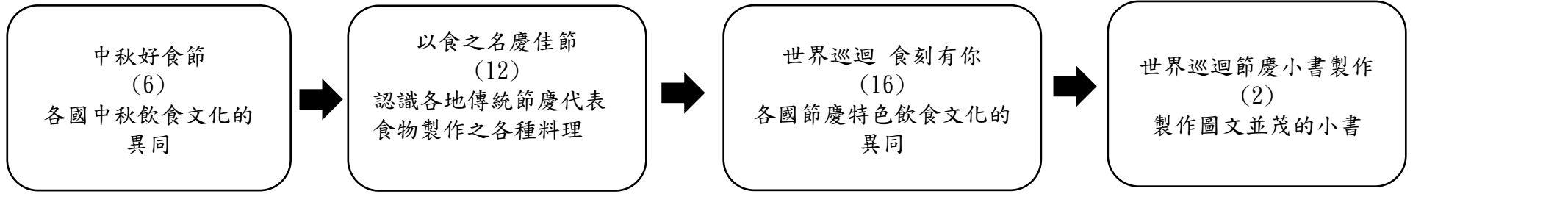
		<ol style="list-style-type: none"> 4. 揭示目標單字：calories、fat、microwave、steamed，請學生跟讀。 5. 各組繪製食材烹調方式與油脂高低之關係比較表。 		<ol style="list-style-type: none"> 6. 能說出並寫出課程相關英文單字 	
	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片觀賞：生活中的飲食美學，請學生討論並分享影片內容。 2. 教師說明飲食美學包括食材配色、器皿選用、餐桌布置等。 3. 教師展示 PPT 圖片，介紹堆高式及平鋪式擺盤，學生試說其特色並表達感受。 4. 進一步說明食材配色大致分紅、黃、綠、紫、黑色。 5. 揭示目標單字：table setting、garnishing and food presentation、utensil，請學生跟讀。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片賞析：生活中的飲食美學 2. 認識各類型食物擺盤 		
	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師發下廚神換你當學習單。 2. 說明「家庭假日營養午餐菜單」設計任務。 3. 教師示範已設計好的菜單樣式，提醒學生須根據六大類食物選擇食材及適合的烹調方式、注意養分均衡等。 4. 學生進行食譜設計時，可參酌學校營養午餐並與同儕相互討論。 5. 揭示目標單字：healthy lunch、nutrition、recipe，請學生跟讀。 6. 請學生上台分享自己設計的「家庭假日營養午餐菜單」，並以 What would you like for lunch?進行情境問答。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 設計一份中式或西式營養午餐菜單 2. 複習 What would you like for lunch? 		

本表為第六單元教學流設計/(本學期共 6 個單元)

單元名稱		與食共進	教學期程	第二十一週	教學節數	2 節 80 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	藝2-III-5能表達對生活物件及藝術作品的看法，並欣賞不同的藝術與文化。 英◎ 2-III-2 能說出課堂中所學的字詞。 英◎ 2-III-6 能使用簡易的日常生活用語。				
	學習內容(校訂)	料理 DIY 的分享及相關英語單字句型。				
學習目標		能 DIY 料理及分享。				
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	<ol style="list-style-type: none"> 學生分享假日營養午餐菜單執行情形。 學生將家中完成的料理擺放於教室前方餐桌。 飲食美學評鑑：學生分組對班上同學的料理做評鑑，含食材擺盤、配色。 情境模擬練習：採自願方式，為所設計的午餐進行餐具選用、餐桌布置等。 美食同樂會：與老師和同學分享自己在家製作的料理，同時複習餐桌禮儀。 學生分析自己與他人的食材烹調方式、食材選擇。 複習句型：What's your favorite food? My favorite food is_____. /It tastes/looks/smells good. 	<ol style="list-style-type: none"> 美食同樂會：與老師和同學分享自己在家做好的料理。 討論食材烹調方式、食品選擇、餐桌禮儀、飲食美學 複習課程相關句型 學習課程相關英文單字 	<ol style="list-style-type: none"> 能親手做出設計好的菜單並與他人分享 能說出自己與他人的食材烹調方式、食品選擇並實踐餐桌禮儀、飲食美學 能以英語句子表達自己喜愛的料理 能說出並寫出課程相關英語單字 	自選教材

臺南市公立西港區成功國民小學 113 學年度第二學期六年級彈性學習食在成功國際教育課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	食在有禮	實施年級 (班級組別)	六	教學節數	本學期共(36)節
彈性學習課程	統整性探究課程 (<input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題)				
設計理念	透過各國特殊節慶之代表食物及活動，學習尊重文化的多元性並認識相關英文用語。				
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗與實踐處理日常生活問題。 E-B1 具備「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養， 並具有生活所需的基礎數理、肢體及藝術等符號知能，能以同理心應用在生活與人際溝通。 E-B3 善用多元感官，察覺感知藝術與生活的關聯，以豐富美感經驗。 E-C2 具備理解他人感受，樂於與人互動，並與團隊成員合作之素養。 國際教育：認識文化的多樣性並具備欣賞多元文化價值的意願與能力，進而發展與差異群體合作的情懷與技巧。				
課程目標	探索各地食物節慶特色及文化意涵；認識主題單字句型，將所學的聽說讀寫能力應用於日常生活；發揮團隊合作之素養，製作成圖文並茂的小書與他人分享。				
配合融入之領域 或議題 <small>有勾選的務必出現在 學習表現</small>	<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 type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input checked="" type="checkbox"/> 藝術 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
總結性 表現任務 <small>須說明引導基準：學 生要完成的細節說明</small>	能統整世界各地重要節慶活動並製作小書，且能分享小書內容。 (1) 複習課堂所學世界各地的節慶文化。 (2) 各組以八開圖畫紙製作小書，繪製節慶文化(包含特色食物、活動等)，並以英語關鍵字標註。 (3) 各組上台發表作品，分享與回饋。				
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)					



本表為第一單元教學流設計/(本學期共 4 個單元)

單元名稱		各國中秋好食節	教學期程	第一週至第三週	教學節數	6 節 240 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	英◎ 2-III-2 能說出課堂中所學的字詞。 英◎ 2-III-6 能使用簡易的日常生活用語。 國際 E1 了解我國與世界其他國家的文化特質。 藝 2-III-5 能表達對生活物件及藝術作品的看法，並欣賞不同的藝術與文化。				
	學習內容(校訂)	各國中秋節習俗、飲食特色之比較及相關英文單字用語的認識。				
學習目標		了解我國及其他國家中秋節飲食特色並比較其異同。				
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	<ol style="list-style-type: none"> 師生分享中秋節當天會吃到什麼樣的食物。 揭示台灣 Taiwan 中秋節 Moon Festival 飲食相關單字：moon cake、pomelo、barbecue。 介紹我國常見的月餅口味、成分、製程 學生分組討論中秋節吃月餅的文化意涵並分享。 觀賞影片：日本的中秋節（十五夜、芋名月）及飲食特色。 揭示日本 Japan 中秋節飲食相關單字：Tsukimi dango（江米糰子）、Joshinko（上新粉）、taro。 介紹江米糰子的口味、成分及製程。 學生分組討論日本中秋節的飲食文化意涵並與台灣做比較。 	<ol style="list-style-type: none"> 觀賞影片：我國與他國如何慶祝中秋節 說出各國中秋節飲食特色 紀錄各國中秋食品之成分與製程 分享各國中秋節飲食文化之背後意涵 分辨各國中秋飲食文化之異同 說出課程相關英文單字 	<ol style="list-style-type: none"> 能說出各國中秋節飲食特色 能說出各國中秋食品之成分與製程 能說出各國中秋節飲食文化之精神與意涵 繪製各國中秋飲食文化之比較表 能說出並寫出課程相關英文單字 完成中秋節大比拼學習單 	自選教材

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)

	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師說明越南、泰國慶祝中秋節時從事的活動及品嚐的食物。 2. 揭示越南 Vietnam 中秋節飲食相關單字：moon cake、tomato、pomelo；泰國 Thailand 中秋節飲食相關單字：longevity peach bun（壽桃）、durian、sugar cane。 3. 介紹越南及泰國月餅的口味、成分、製程及與台灣月餅的異同。 4. 學生分組討論越南、泰國中秋節的飲食文化意涵並與日本、台灣做比較。 5. 學生投票選出最感興趣的中秋節文化。 6. 完成中秋節大比拚學習單，並以圖畫方式分享心目中的中秋節美食。 			
--	---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

本表為第二單元教學流設計/(本學期共 4 個單元)

單元名稱		以食之名慶佳節	教學期程	第四週至第九週	教學節數	12 節 480 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	英◎ 2 -III-2 能說出課堂中所學的字詞。 英◎ 2 -III-6 能使用 簡易的日常生活用語。 國際 E1 了解我國與世界其他國家的文化特質。 藝 2-III-5 能表達對生活物件及藝術作品的看法，並欣賞不同的藝術與文化。				
	學習內容(校訂)	世界各地以食物命名的傳統節慶特色、代表食物之營養價值及相關英文單字用語的認識。				
學習目標		認識世界上以食物命名的傳統節慶、特色、代表食物之營養價值及各式相觀料理。				
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. 影片觀賞：德國慕尼黑啤酒節，學生說說從影片中看到了什麼。 2. 講述慕尼黑啤酒節 Oktoberfest 的由來、代表食物及特色活動。 3. 揭示啤酒節飲食相關單字：beer、sausage、roast chicken。 4. 學生分組討論與啤酒、香腸有關的料理。		1. 說出德國慕尼黑啤酒節有何特色 2. 紀錄德國慕尼黑啤酒節代表食物的營養價值 3. 討論節慶食物的相關產品和料理 4. 說出課程相關英文單字	1. 能說出各地食物節慶的特色 2. 能分享節慶食物有益健康之處 3. 能舉例節慶食物的相關產品和料理 4. 完成以食之名慶佳節學習單	自選教材
	2	1. 影片觀賞：西班牙番茄節，學生討論影片內容。 2. 講述西班牙番茄節 La Tomatina 的由來、代表食物及特色活動。 3. 揭示番茄節飲食相關單字：tomato、ham。 4. 學生分享與番茄有關的料理，教師補充番茄的營養價值。		1. 說出西班牙番茄節有何特色 2. 紀錄西班牙番茄節代表食物的營養價值 3. 討論西班牙番茄節的相關產品和料理		

			4. 說出課程相關英文單字		
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片觀賞：法國蒙頓檸檬節，學生討論影片內容。 2. 講述法國檸檬節 Lemon Festival 的由來、代表食物及特色活動。 3. 揭示檸檬節飲食相關單字：lemon、jelly、wine。 4. 學生分享與檸檬有關的料理，教師補充檸檬的營養價值。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說出法國蒙頓檸檬節有何特色 2. 紀錄法國蒙頓檸檬節代表食物的營養價值 3. 討論法國蒙頓檸檬節的相關產品和料理 4. 說出課程相關英文單字 			
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片觀賞：比利時米爾莫生蠔節，學生發表影片看到的內容。 2. 講述米爾莫生蠔節 Milmort Oyster Festival 的由來、代表食物及特色活動。 3. 揭示生蠔節飲食相關單字：oyster、bread、white wine、fish soup。 4. 學生分享與生蠔有關的料理，教師補充生蠔的營養價值。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說出比利時米爾莫生蠔節有何特色 2. 紀錄比利時米爾莫生蠔節代表食物的營養價值 3. 討論比利時米爾莫生蠔節的相關產品和料理 4. 說出課程相關英文單字 			
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片觀賞：義大利香橙大戰，學生討論影片內容。 2. 講述義大利香橙大戰 Ivrea Carnival 的由來及特色活動。 3. 揭示香橙大戰飲食相關單字：orange。 4. 學生分享與柳橙有關的加工食品或料理，教師補充柳橙的營養價值。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說出義大利香橙大戰有何特色 2. 紀錄義大利香橙大戰代表食物的營養價值 3. 討論義大利香橙大戰的相關產品和料理 4. 說出課程相關英文單字 			

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)

	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 進行食物節慶單字配對碰遊戲。 2. 教師發下海報紙，請各組討論並繪製各國以食物命名的節慶比較表。 3. 學生上台講述各食物節慶之特色活動、代表食物之營養價值及相關料理。 4. 學生投票選出最感興趣的食物節慶文化。 5. 完成以食之名慶佳節學習單，並以圖畫方式分享心目中的食物節慶美食。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 繪製各國以食物命名的節慶比較表 2. 完成以食之名慶佳節學習單 		
--	---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

本表為第三單元教學流設計/(本學期共 4 個單元)

單元名稱		世界巡迴 食刻有你一	教學期程	第十週至第十七週	教學節數	16 節 640 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	英◎ 2-III-2 能說出課堂中所學的字詞。 英◎ 2-III-6 能使用簡易的日常生活用語。 國際 E1 了解我國與世界其他國家的文化特質。 藝 2-III-5 能表達對生活物件及藝術作品的看法，並欣賞不同的藝術與文化。				
	學習內容(校訂)	1. 巴西六月節的特色、玉米創意料理 DIY 及相關英文單字用語的認識。 2. 印度排燈節的特色、杏仁創意料理 DIY 及相關英文單字用語的認識。 3. 墨西哥亡靈節的特色、麵團創意料理 DIY 及相關英文單字用語的認識。 4. 阿根廷革命紀念日的特色、糖粉創意料理 DIY 及相關英文單字用語的認識。				
學習目標		認識巴西、印度、墨西哥及阿根廷著名的飲食節慶、代表食物和相關料理，並與台灣的節慶做比較，最後自製創意料理。				
		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
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源		4	1. 影片觀賞：巴西六月節，學生說說從影片中看到了什麼。 2. 講述巴西六月節 June Festival 的由來、代表食物及文化習俗。 3. 揭示目標單字：popcorn、corn porridge、corn cake。 4. 揭示目標句型：What do they have on_ (festival/holiday) _? 5. 教師補充說明玉米的生長過程與台灣的產季。 6. 各組設計一份玉米創意料理食譜，根據自行設計的玉米創意料理準備食材。 7. 學生進行玉米創意料理 DIY。 8. 各組派代表講述所設計的料理並與全班同學分享。	1. 說出巴西六月節之文化習俗及特色 2. 舉例巴西六月節的代表食物 3. 紀錄玉米的生長過程及台灣的產季為何 4. 說出玉米的營養價值及各式料理 5. 製作玉米創意料理 6. 學習課程相關英文	1. 能說出巴西六月節/印度排燈節/墨西哥亡靈節/阿根廷革命紀念日之文化習俗及特色 2. 能說出巴西六月節/印度排燈節/墨西哥亡靈節/阿根廷革命紀念日的代表食物 3. 能舉例玉米的營養價值及各式料理	自選教材

	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片觀賞：印度排燈節，學生說說從影片中看到了什麼。 2. 講述印度排燈節 Diwali 的由來、代表食物及文化習俗。 3. 說明排燈節為印度新年，請學生試比較其與台灣春節的異同。 4. 揭示目標單字：almond cake、coconut candy。 5. 複習目標句型：What do they have on_(festival/holiday)_? 6. 教師補充說明杏仁的生長過程。 7. 各組設計一份杏仁創意料理食譜，根據自行設計的杏仁創意料理準備食材。 8. 學生進行杏仁創意料理 DIY。 9. 各組派代表講述所設計的料理並與全班同學分享。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 討論印度排燈節之文化習俗及特色 2. 分析印度排燈節與台灣農曆春節有何異同 3. 舉例排燈節的代表食物 4. 紀錄杏仁的生長過程 5. 說出杏仁的營養價值及各式料理 6. 複習食物金字塔 7. 製作杏仁創意料理 8. 學習課程相關英文 	<ol style="list-style-type: none"> 4. 能做出玉米創意料理 5. 能說出印度排燈節與台灣農曆春節有何異同 6. 能說出杏仁的營養價值及各式料理 7. 製作杏仁創意料理 8. 能說出墨西哥亡靈節與台灣中元節有何異同 9. 能說出小麥麵粉製程及各式料理 	
	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片觀賞：可可夜總會（精彩片段），學生討論及發表看到的內容。 2. 講述墨西哥亡靈節 Finados 的由來、代表食物及文化習俗。 3. 請學生討論及分享墨西哥亡靈節與台灣中元節有何異同 4. 揭示目標單字：pan de muerto（死者麵包）、pulque、atole。 5. 複習目標句型：What do they have on_(festival/holiday)? 6. 教師補充說明小麥的生長過程、麵粉製程及各式料理。 7. 各組設計一份麵團創意料理食譜，根據自行設計的麵團創意料理準備食材。 8. 學生進行麵團創意料理 DIY。 9. 各組派代表講述所設計的料理並與全班同學分享。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 討論墨西哥亡靈節之文化習俗及特色 2. 分析墨西哥亡靈節與台灣中元節有何異同 3. 舉例亡靈節的代表食物 4. 紀錄小麥的生長過程 5. 說出小麥麵粉製程及各式料理 6. 複習食物金字塔 7. 製作麵團創意料理 8. 學習課程相關英文 	<ol style="list-style-type: none"> 10. 製作麵團創意料理 11. 能說出阿根廷革命紀念日與台灣國慶日有何異同 12. 能說出糖粉製作的各式餅乾甜點 13. 製作糖粉創意料理 14. 能說出及寫出課程相關英文 	

	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影片觀賞：阿根廷革命紀念日，學生討論及發表看到的內容。 2. 講述阿根廷革命紀念日 La Revolución de Mayo 的由來、代表食物及文化習俗。 3. 請學生討論及分享阿根廷革命紀念日與台灣國慶日有何異同 4. 揭示目標單字：fried cookies、papaya sauce、syrup。 5. 複習句型：What do they have on_ (festival /holiday) _? It tastes/looks sweet/ hot/ sour/ spicy/ bitter/salty . 6. 教師補充說明糖粉製程及各式餅乾甜點。 7. 各組設計一份糖粉創意料理食譜根據自行設計的糖粉創意料理準備食材。 8. 學生進行糖粉創意料理 DIY。 9. 各組派代表講述所設計的料理並與全班同學分享。 10. 學生練習以 It tastes/looks sweet/hot/sour/spicy/bitter/salty .描述食物。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 討論阿根廷革命紀念日之文化習俗及特色 2. 分析阿根廷革命紀念日與台灣國慶日有何異同 3. 舉例革命紀念日的代表食物 4. 紀錄糖粉製程 5. 說出糖粉製作的各式餅乾甜點 6. 製作糖粉創意料理 7. 學習課程相關英文 		
--	---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

本表為第四單元教學流設計/(本學期共 4 個單元)

單元名稱		世界巡迴節慶小書製作	教學期程	第十八週	教學節數	2 節 80 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	英◎ 2-III-2 能說出課堂中所學的字詞。 英◎ 2-III-6 能使用簡易的日常生活用語。 國際 E1 了解我國與世界其他國家的文化特質。 藝 2-III-5 能表達對生活物件及藝術作品的看法，並欣賞不同的藝術與文化。				
	學習內容(校訂)	世界巡迴節慶小書的製作及分享、相關英文單字用語的複習。				
學習目標		將所學過的各過飲食節慶製作成圖文並茂的小書。				
		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
教師提問/學習活動 學習評量/學習資源		2	<ol style="list-style-type: none"> 食物大富翁：複習「世界巡迴 食刻有你」單元之英文單字及句型。 影片欣賞：「世界各地節慶文化及特色食物」。 全班分組討論，輪流上台發表所學的各國節慶及代表食物；學生須說出目標單字。 引導學生欣賞文化多元性並尊重各國文化。 教師發下圖畫紙，各組製作世界巡迴節慶小書。封面畫上節慶意象圖，內頁則以中英文及繪圖說明各節慶文化、代表食物、食物製程、營養價值、相關料理等。 請各組派代表分享小書內容及心得感想。 	<ol style="list-style-type: none"> 複習學過的世界各地節慶文化與特色 分享對各國節慶、代表食物的心得與感想 分組 DIY 圖文並茂的小書 說出課程相關英文單字與句型 	<ol style="list-style-type: none"> 能說出所學的各地節慶文化與特色 能欣賞文化的多元性並學會尊重各國文化 能說出對各國節慶、代表食物的心得與感想 製作世界巡迴節慶小書並分享 能說出及寫出課程相關英文 	自選教材