

## C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

## 臺南市公立關廟區關廟國民中學 113 學年度(第一學期)八年級彈性學習放眼國際課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	美食寰遊	實施年級 (班級組別)	八年級	教學 節數	本學期共( 21)節
彈性學習課程 四類規範	1.■統整性探究課程 (■主題□專題□議題)				
設計理念	互動與關聯：體察人與飲食的關係，並探究世界各地的美食文化之關聯				
本教育階段 總綱核心素養 或議題實質內涵	J-A3 具備善用資源以擬定計畫，有效執行，並發揮主動學習與創新求變的素養。 J-B2 具備善用科技、資訊與媒體以增進學習的素養，並察覺、思辨人與科技、資訊、媒體的互動關係。 J-C3 具備敏察和接納多元文化的涵養，關心本土與國際事務，並尊重與欣賞差異。				
課程目標	1.善用資源以擬定計畫，有效執行。 2.能以科技、資訊與媒體以增進學習的素養。 3.接納多元文化的涵養，並尊重與欣賞差異。				
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 ■英語文 <input checked="" type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 ■社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 ■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 checked="" 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. 認識食物、各國美食(以學習單呈現，分組報告 10 分鐘) 2. 探討料理主要食材來源：料理食材來源及其生長條件(以 PPT 呈現，分組報告 10 分鐘) 3. 評量方式：以 PPT 上台發表、料理烹調實作、善用科技完成學習單				
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)					

亞洲美食通

(7 節)

了解亞洲五國料理



食材小達人

(7 節)

覺察食材的生長



美食吃透透

(7 節)

學習各國料理的烹

教學期程	節數	單元與活動名稱	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	學習內容 (校訂)	學習目標	學習活動	學習評量	自選自編教材 或學習單
第 1-4 週	7	亞洲美食通	英 8-IV-4 能了解、尊重不同之文化習俗。 英 6-IV-1 樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯。 社 3c-IV-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能以同理心	亞洲五國著名料理	了解亞洲五國料理及食材	1.聆聽課程說明及資料蒐集示範 2.學生分組進行資料蒐集及資料整理 3.能以簡易的英語表達個人的需求、意願和感受	1.尋找一道香港、日本、泰國、越南、韓國料理的食譜 2.介紹這道料理的名稱及食材 3.小組討論、分享	1.教師示範簡報 2.學生 PPT 簡報資料 3.小組報告學習單  課外閱讀教材: <a href="https://www.coolenglish.edu.tw/">https://www.coolenglish.edu.tw/</a> 網站 泰廚料理長的泰料理(邦聯文化事業有限公司)

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

			<p>與他人討論。</p> <p>綜 2c-IV-2</p> <p>有效蒐集、分析及開發各項資源，做出合宜的決定與運用。</p>				及意見整合	<p>阿嬤的聰明食譜：常備 7 種調味料，做出一級棒的日本料理(麥浩斯出版社)</p> <p>越南街邊美食，懂得吃也懂得做(橘子出版社)</p>
8-14 週	7	食材小達人	<p>社 2a-IV-1</p> <p>敏銳察覺人與環境的互動關係及其淵源。</p> <p>綜 2b-IV-1</p> <p>參與各項團體活動，與他人有效溝通與合作，並負責完成分內工作</p> <p>英 6-IV-1</p> <p>樂於參與課</p>	亞洲五國料理的食材生長環境	察覺食材的生長環境	<p>1.選一道料理中的主要兩種食材，進行資料蒐集</p> <p>2.分組報告(每組 10 分鐘)</p> <p>3.能以簡易的英語表達個人的需求、意願和感受</p>	<p>1.尋找主要食材來源、生長條件(至少三種，例如地理位置、氣候、栽種方式、土壤...等)</p> <p>2.小組討論、分享及意見整合</p>	<p>1.學生 PPT 簡報資料</p> <p>2.小組報告學習單</p> <p>課外閱讀教材：  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=lba-2SPCr9I">https://www.youtube.com/watch?v=lba-2SPCr9I</a>                      網站  <a href="https://www.coolenglish.edu.tw/">https://www.coolenglish.edu.tw/</a>                      網站                      來一口把世界吃到肚子裡偷學亞洲主廚的私藏菜篇(尖端出版社)</p>

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

			<p>堂中各類練習活動，不畏犯錯。</p> <p>英 7-IV-3</p> <p>利用語言及非語言溝通策略 (如請求重述、手勢、表情等) 提升溝通效能。</p>					
15-21 週	7	美食吃透透	<p>社 1a-IV-1</p> <p>發覺生活經驗或社會現象與社會領域內容知識的關係。</p> <p>英 6-IV-5</p> <p>主動利用各種查詢工具，以了解所接觸的英語文資訊。</p> <p>綜 2C-IV-1</p> <p>善用各項資</p>	亞洲五國料理的製作方式	學習各國料理的烹調方式	<p>1.根據影片討論各國料理製作方式</p> <p>2.每組挑選一道料理進行實作(每週一組)，並將成品分享給其他組別</p>	<p>1.每組討論一道亞洲料理烹調方式</p> <p>2.各組分析與整理資料</p> <p>3.分組上台報告五分鐘 (以簡報呈現)</p> <p>4.小組料理實作及分享</p>	<p>1.學生 PPT 簡報資料</p> <p>2.小組報告學習單</p> <p>3.小組成果互評表</p> <p>課外閱讀教材:</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=KJLlGwN6-fk">https://www.youtube.com/watch?v=KJLlGwN6-fk</a></p> <p>網站</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=2BQKmfXa8CQ">https://www.youtube.com/watch?v=2BQKmfXa8CQ</a></p> <p>網站</p>

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

			源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。				亞洲人氣料理：大廚教你做 59 款最道地的亞洲菜(橘子出版社)
--	--	--	---------------------	--	--	--	---------------------------------

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

臺南市公立關廟區關廟國民中學 113 學年度(第二學期)八年級彈性學習放眼國際課程計畫

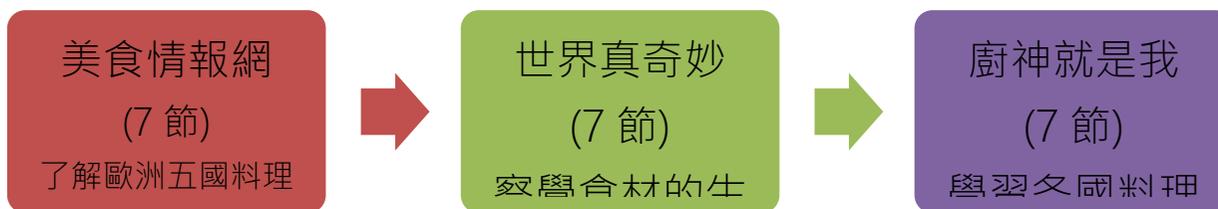
學習主題名稱 (中系統)	美食寰遊	實施年級 (班級組別)	八年級	教學節數	本學期共(21)節
彈性學習課程	1.■統整性探究課程 (■主題□專題□議題)				
設計理念	互動與關聯：體察人與飲食的關係，並探究世界各地的美食文化之關聯				
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-A3 具備善用資源以擬定計畫，有效執行，並發揮主動學習與創新求變的素養。 J-B2 具備善用科技、資訊與媒體以增進學習的素養，並察覺、思辨人與科技、資訊、媒體的互動關係。 J-C3 具備敏察和接納多元文化的涵養，關心本土與國際事務，並尊重與欣賞差異。				
課程目標	1.善用資源以擬定計畫，有效執行。 2.能以科技、資訊與媒體以增進學習的素養。 3.接納多元文化的涵養，並尊重與欣賞差異。				
配合融入之領域 或議題  有勾選的務必出	<input type="checkbox"/> 國語文 ■英語文 <input checked="" type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 ■社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input 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 ■科技 <input checked="" 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		

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

現在學習表現		<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.認識食物、各國美食(以學習單呈現，分組報告 10 分鐘) 2.探討料理主要食材來源：料理食材來源及其生長條件(以 PPT 呈現，分組報告 10 分鐘) 3.評量方式：以 PPT 上台發表、料理烹調實作、善用科技完成學習單
---	--

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)



教學期程	節數	單元與活動名稱	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	學習內容 (校訂)	學習目標	學習活動	學習評量	自選自編教材 或學習單
1-7 週	7	美食情報網	英 8-IV-4 能了解、尊重 不同之文化習 俗。 英 6-IV-1 樂於參與課堂 中各類練習活	歐洲五國 著名料理	了解歐洲五國 料理及食材	1.聆聽課程說明及資料蒐集示範 2.學生分組進行資料蒐集及資料整理 3.能以簡易的英語表達個人的需求、 意願和感受	1.尋找一 道英國、 德國、法 國、西班 牙、義大 利料理的 食譜 2.介紹這	1.教師示範簡報 2.學生 PPT 簡報 資料 3.小組報告學習單 課外閱讀教材： <a href="https://www.coolenglish.edu.tw/">https://www.coolenglish.edu.tw/</a>

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

			<p>動，不畏犯錯。</p> <p>社 3c-IV-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能以同理心與他人討論。</p> <p>綜 2c-IV-2 有效蒐集、分析及開發各項資源，做出合宜的決定與運用。</p>				<p>道料理的名稱及食材</p> <p>1.小組討論、分享及意見整合</p>	<p>網站</p> <p>環遊世界美食之旅(閣林出版社)</p>
8-14 週	7	世界真奇妙	<p>社 2a-IV-1 敏銳察覺人與環境的互動關係及其淵源。</p> <p>綜 2b-IV-1 參與各項團體活動，與他人有效溝通與合作，並負責完成分內工作。</p> <p>英 6-IV-1</p>	歐洲五國料理的食材生長環境	察覺食材的生長環境	<p>1.選一道料理中的主要兩種食材，進行資料蒐集</p> <p>2.分組報告(每組 10 分鐘)</p> <p>3.能以簡易的英語表達個人的需求、意願和感受</p>	<p>1.尋找主要食材來源、生長條件(至少三種，例如地理位置、氣候、栽種方式、土壤...等)</p> <p>2.小組討</p>	<p>1.學生 PPT 簡報資料</p> <p>2.小組報告學習單</p> <p>課外閱讀教材： <a href="https://www.youtube.com/watch?v=V1-3_6QyUIM">https://www.youtube.com/watch?v=V1-3_6QyUIM</a></p> <p>網站 <a href="https://www.coolenglish.edu.tw/">https://www.coolenglish.edu.tw/</a></p> <p>網站 舌尖上的旅行，</p>

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

			<p>樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯。</p> <p>英 7-IV-3 利用語言及非語言溝通策略(如請求重述、手勢、表情等)提升溝通效能。</p>				<p>論、分享及意見整合</p>	<p>世界美食 DIY(吉林科技出版社)</p>
15-21 週	7	廚神就是我	<p>社 1a-IV-1 發覺生活經驗或社會現象與社會領域內容知識的關係。</p> <p>英 6-IV-5 主動利用各種查詢工具，以了解所接觸的英語文資訊。</p> <p>綜 2C-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生</p>	歐洲五國料理的製作方式	學習各國料理的烹調方式	<p>1.根據影片討論各國料理製作方式</p> <p>2.每組挑選一道料理進行實作(每週一組)，並將成品分享給其他組別</p>	<p>1.每組討論一道歐洲料理烹調方式</p> <p>2.各組分析與整理資料</p> <p>3.分組上台報告五分鐘(以簡報呈現)</p> <p>4.小組料理實作及分享</p>	<p>1.學生 PPT 簡報資料</p> <p>2.小組報告學習單</p> <p>3.小組成果互評表</p> <p>課外閱讀教材： <a href="https://www.youtube.com/watch?v=pfzVNuHkVeE">https://www.youtube.com/watch?v=pfzVNuHkVeE</a></p> <p>網站 在家吃遍全球美食：跟著大廚輕鬆學會世界 32 國的道地美味(維他命文化出版社)</p>

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

			活中重要事務。					
--	--	--	---------	--	--	--	--	--

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。