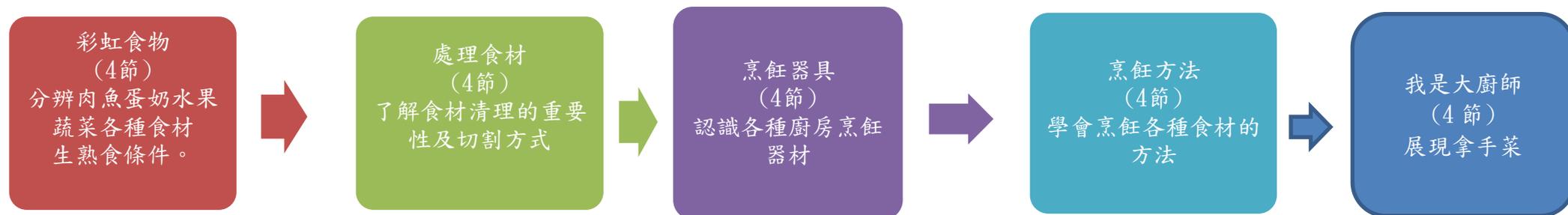


學習主題名稱 (中系統)	Eat the Rainbow	實施年級 (班級組別)	四上	教學節數	本學期共(20)節
彈性學習課程	統整性探究課程 (■主題□專題□議題)				
設計理念	表現:通過探索不同食材的特性,學習利用各種廚具清洗、切割、烹飪方法,使用相關的英語詞彙和句型用口語表達出來。				
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	綜-E-A2 探索學習方法,培養思考能力與自律負責的態度,並透過體驗與實踐解決日常生活問題。 英 E-B1 具備「聽、說、讀、寫、作」的基本語文素養,並具有生活所需的基礎數理、肢體及藝術等符號知能,能以同理心應用在生活與人際溝通。				
課程目標	1. 了解並學會各種食材的清洗、切割、烹飪方法。 2. 具備相關英語聽說的表達能力。				
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 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	我是大廚師發表會:小組用英語介紹一道菜及其食材處理與烹飪方法。				

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
第 1-4 週	4	彩虹食物	<p>綜2c-II-1 蒐集與整理各類資源，處理個人日常生活問題。</p> <p>綜2a-II-1 覺察自己的人際溝通方式，展現合宜的互動與溝通態度和技巧</p> <p>英1-II-7 能聽懂課堂中所學的字詞。</p> <p>英2-II-5 能使用簡易的日常生活用語。</p>	肉、魚、蛋、奶、水果、蔬菜各種食材適合的食用方式。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識來自農場動物生產或製作的食物。 2. 會分辨各種食材是否可生吃或需烹飪。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識來自農場動物生產或做的食物 老師提問 A. 認識那些農場動物及農作物? B. 吃過那些產自農場的蔬果或使用農場動物製作的食物? 學習策略: A. 學生透過課堂討論、老師指導與自身生活經驗分享，說出吃過的來自農場的食物。 B. 學生透過老師指導與討論，完成學習單。 2. 分辨生食食物: 老師提問: A. 那些食物可生吃 B. 如何分辨 學習策略: 學生透過課堂討論、老師指導與自身生活經驗分享，學習如何分辨 3. 分辨熟食食物: 老師提問: A. 那些食物需煮熟 B. 如何分辨 學習策略: 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 完成農場食物學習單 2. 分組報告:上台分享適合生、熟食的各種食材。 	<p>學習單 Farm To Table https://www.kizclub.com/themes/food/farm-to-table.pdf</p> <p>生食熟食 https://www.youtube.com/shorts/s8EZwWy_PHY</p> <p>熟食蔬菜 https://www.youtube.com/shorts/guHaZ0H3aE4</p> <p>參考 砧板用錯食物中毒 https://www.youtube.com/watch?v=okbJG08V71c</p>

						學生透過課堂討論、老師指導與自身生活經驗分享，學習如何分辨		
第 5-8 週	4	處理食材	<p>綜 2c-II-1 蒐集與整理各類資源，處理個人日常生活問題。</p> <p>英 1-II-8 能聽懂簡易的教室用語。</p> <p>英 1-II-9 能聽懂簡易的日常生活用語。</p> <p>英 2-II-5 能使用簡易的日常生活用語。</p>	肉、魚、蛋、奶、水果、蔬菜各種食材處理方式。	學會各種食物的清潔、切割及保存方法。洗/切/冷藏(凍)	<p>各種食材處理方式</p> <p>老師提問：</p> <p>A. 各種食材是否需要水洗？</p> <p>B. 如何處理食材？</p> <p>學習策略</p> <p>學生透過影片觀賞、課堂討論、老師與學生生活經驗分享交流，學習如何處理食材</p>	<p>1. 學生能使用教具示範清洗食材方法</p> <p>2. 學生能使用模擬道具示範食物處理方法</p>	<p>影片</p> <p>1. 洗菜教學 https://www.youtube.com/watch?v=0jtjnpqf1KE</p> <p>2. food safety and hygiene for kids https://www.youtube.com/watch?v=e7zOSDg6x8c</p> <p>3. 8 Tips to Properly Wash Fruits and Vegetables https://www.youtube.com/watch?v=FE97wAuU_5o</p> <p>4. 安全使用刀具 CrEATive Kitchen - Knife Safety Tips For Kids https://www.youtube.com/watch?v=1TfVOAOPUL4</p> <p>5. Food preservation https://www.youtube.com/watch?v=1TfVOAOPUL4</p>

								tube.com/watch?v=x8SgPCLiqjs 6:食物保鮮 https://www.youtube.com/watch?v=ctzatlw0e_U 食物道具
第 9-12 週	4	烹飪器具	綜2c-II-1 蒐集與整理各類資源，處理個人日常生活問題。 綜2a-II-1 覺察自己的人際溝通方式，展現合宜的互動與溝通態度和技巧 英 1-II-9 能聽懂簡易的日常生活用語。 英 1-II-10 能聽懂簡易句型的句子。	廚房各種烹飪器具	1. 認識烹飪用具 鍋鏟/湯食/鍋子/煎鍋/夾子/爐子/烤箱 2. 學會各種烹飪用具的使用方法	1. 認識各種烹飪用具的名稱 老師提問: A. 你能說出這些烹飪工具的名稱嗎? 學習策略 學生透過影片觀賞、課堂討論、老師與學生生活經驗分享交流，學習 2. 各種烹飪用具的使用方法 老師提問: A. 你知道這些烹飪工具的使用方法嗎? B. 如何使用這些工具? 學習策略 學生透過影片觀賞、課堂討論、老師與學生生活經驗分享交流，學習	1. 學生能說出廚房器具的名稱 2. 學生能正確演示廚房器具的使用	教具: 兒童廚具玩具 影片 1.kitchen utensils 廚房用具名稱 https://www.youtube.com/shorts/lyD1vSF9FSI 學習單 1. https://15worksheets.com/wp-content/uploads/2023/03/2-558.pdf 2. https://15worksheets.com/wp-content/uploads/2023/03/3-558.pdf 3. https://15worksheets.com/wp-content/uploads/2023/03/4-558.pdf

								558.pdf 影片 2.廚房器具 使用方法 Kitchen Utensils usage1-3 1. https://www.youtube.com/watch?v=vMf0L4Mbec 2. https://www.youtube.com/watch?v=8V6tjzCbSug&t=3s 3. https://www.youtube.com/watch?v=MttAA0SOamg&t=2s
第 13-16 週	4	烹飪方法	綜2c-II-1 蒐集 與整理各類資 源，處理個人日 常生活問題。 綜2a-II-1 覺察 自己的人際溝通 方式，展現合宜 的互動與溝通態 度和技巧 英2-II-3 能說 出課堂中所學 的字詞。 英2-II-5 能使 用簡易的日常 生活用語。	適合各種 食材的烹 飪方法	1. 看影片學習 各種烹飪方法 2. 分享吃過的 各種食材料理 方式	透過影片認識各種烹飪方法 老師提問： A. 你能說出哪些烹飪方法？ B. 你知道哪些食材有哪些不同的烹飪方法？ 學習策略： A. 學生透過影片觀賞、課堂討論、學生透過老師使用道具的示範學習各種食材的烹飪方法並與同學分享交流。 B. 學生透過老師演示與教學及課堂討論，完成學習單。	1. 學生能 說出不同 的烹飪方 法 2. 學生能 舉例說出 多種食材 適合的烹 飪方式 3. 完成學 習單	影片 1. Ways of cooking https://www.youtube.com/watch?v=BkQ0tE-kylc 學習單 https://learnenglishkids.britishcouncil.org/sites/kids/files/attachment/worksheets-cooking.pdf

第 17-20 週	4	我是大廚師	<p>綜2c-II-1 蒐集與整理各類資源，處理個人日常生活問題。</p> <p>綜2a-II-1 覺察自己的人際溝通方式，展現合宜的互動與溝通態度和技巧</p> <p>英 2-II-4 能使用簡易的教室用語。</p> <p>英 2-II-6 能以正確的發音及適切的語調說出簡易句型的句子。</p>	拿手的一道料理	使用道具處理食材並模擬烹飪出一道料理	<p>1. 小組討論決定烹飪的菜色及使用食材</p> <p>老師提問：</p> <p>A. 你吃過那些美食佳餚？</p> <p>B. 學校營養午餐你最喜歡哪一道菜？</p> <p>C. 你知道這道料理的食材有哪些？</p> <p>學習策略：</p> <p>學生小組討論並與同學分享吃過的美食及其包含的食材。</p> <p>2. 小組討論烹飪方法並演示</p> <p>老師提問：</p> <p>A. 你幫家人煮過飯嗎？</p> <p>B. 你煮過哪一道菜？</p> <p>C. 怎麼煮？</p> <p>學習策略：</p> <p>學生透過課堂討論及示範影片、學生透過老師使用道具的示範學習各種食材的烹飪方法並與同學分享交流。</p>	<p>1. 學生能說出烹飪一道菜的順序</p> <p>2. 學生能演示烹飪一道菜的順序</p>	<p>教具：</p> <p>兒童廚具玩具 (購買)食材模型玩具</p> <p>影片</p> <p>1. cooking verbs https://www.youtube.com/watch?v=oqfh5i5Zfcs</p> <p>蛋炒飯(中英字幕) https://www.youtube.com/watch?v=RwDz3-riFFM</p> <p>紫菜蛋花湯(中英字幕) https://www.youtube.com/watch?v=FrTiq9gpSY0</p>

臺南市公立東區東光國民小學 114 學年度(第二學期)四年級彈性學習東光夢想星課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	My Food Diary	實施年級 (班級組別)	四下	教學節數	本學期共(20)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	表現:透過記錄一日三餐及一周七天的飲食,了解規律且適量飲食的重要,認識各種調味料及判斷食物健康與否,並實踐於日常飲食中。				
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	健 E-A1 具備具備良好的生活習慣,促進身心健全發展,並認識個人特質,發展生命潛能。 英 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。				
課程目標	1.了解規律與適量飲食對健康的重要,認識烹調所需的調味料,判斷各種食物健康與否。 2.具備相關英語聽說的表達能力。				
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 type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input checked="" 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	能透過飲食紀錄表維持一日三餐與一周七天的健康飲食習慣。				

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
第 1-5 週	5	一日三餐 Three Meals a Day	健1a-I-2 認識健康的生活習慣。 英 4-II-3 能臨摹抄寫課堂中所學的字詞。 英 5-II-3 能以正確的發音及適切的速度朗讀簡易句型的句子。	一日三餐的內容與規律的飲食習慣	1. 建立一日三餐的生活習慣。 2. 記錄一日三餐所吃食物。	一日三餐定時與否的身體感受。 老師提問： 1. 一日三餐是否定時？ 2. 不定時身體有何感受？ 學習策略： 學生透過課堂討論與自身生活經驗，分享三餐定時/不定時的身體感受	1. 學習單評量： 完成一日三餐學習單。 2. 抄寫三餐內容並用相關句型發表。	英語歌曲 https://youtu.be/EIVIRgueIiA breakfast, lunch, dinner 一日三餐學習單。 https://www.kizclub.com/themes/food/menu.pdf
第 6-10 週	5	一周七日適量飲食培養	健2b-I-2 願意養成個人健康習慣。 英 5-II-3 能以正確的發音及適切的速度朗讀簡易句型的句子 英2-II-3能說出課堂中所學的字詞。 英1-II-7能聽懂課堂中所學的字詞。 英 4-II-3 能臨摹抄寫課堂中所學的字詞。	1. 一周七日的名稱 2. 一周七天的飲食內容 3. 適量飲食習慣的培養 4. 繪本	1. 說出一周七日的英語名稱。 2. 記錄並說出七天飲食的內容 3. 建立適量的飲食習慣。	1. 一周七天的英語名稱練習 老師提問： 你能說出一周七天的英文名稱嗎？ 學習策略： 學生透過歌曲與課堂學習，說出一周七天的英文名稱。 2. 一周的飲食內容 老師提問： 你一周七天的飲食是什麼？ 學習策略： 學生透過課堂討論與學習，說出一周七天的飲食內容。 3. 討論飲食內容健康與否 老師提問：	1. 口語評量：能說出一周七天的英語名稱。 2. 能記錄一周七天的飲食內容。 3. 完成小書	繪本：A Very Hungry Caterpillar https://youtu.be/FrmZeXf7ScU 學習單(小書製作) http://www.kizclub.com/storypatterns/activities/caterpillar-mini.pdf 歌曲 https://www.youtube.com/watch?v=LIQsyHoLudQ&p=ygUQNyBkYX1zIGluIGEgd2V1aw%3

					<p>A. 何謂適量飲食? B. 如何維持適量飲食習慣?</p> <p>學習策略: 學生透過課堂討論與學習, 說出並維持適量的飲食內容與習慣。</p> <p>4. 繪本引導閱讀 老師提問: A. 你有看過這本書嗎? B. 這本書重點是什麼?</p> <p>學習策略: 學生透過閱讀及小書製作, 建立健康的飲食的觀念。</p>		<p>D%3D the 7 days of the week song</p>
第 11-15 週	5	食物調味料	<p>英 5-II-3 能以正確的發音及適切的速度朗讀簡易句型的句子。 英 2-II-3 能說出課堂中所學的字詞。 英 1-II-7 能聽懂課堂中所學的字詞。 英 3-II-2 能辨識課堂中所學的字詞。 健 1a-I-2 認識健康的生活習慣。</p>	<p>1. 食物調味料-油/鹽/糖/胡椒粉/辣椒醬/美乃滋/番茄醬/醬油/味精/醋 2. 各種調味料的味道 3. 各種調味料適合的料</p>	<p>1. 認識各種調味料。 2. 分辨各種調味料的味道 3. 使用合適適量的調味料增加食物美味。</p> <p>1. 說出各種調味料的名稱。 老師提問: 你嚐過那些調味料? 學習策略: 學生透過影片及老師的引導食生活經驗, 分享說出。 2. 各種調味料的味道 老師提問: 你嚐過哪些調味料及其味道?</p> <p>學習策略: 學生透過討論與分享, 分享各種調味料的味道。</p> <p>3. 調味料的使用 老師提問: A. 你認為那些調味料適合那些菜色? B. 放調味料需要注意事項有哪些?</p>	<p>口語評量: 1. 能說出各種調味料。 2. 能分辨與說出各種調味料的味道。 3. 能說出各種料理適合加入的調味料。 4. 能說出使用調味料注意事項。</p>	<p>教具: 烹飪玩具 參考 影片 1: What does it taste like? https://www.youtube.com/watch?v=zjgeRJA2uU 影片 2: Flavors https://www.youtube.com/watch?v=yFaXeW1JXj8</p>

				理。		學習策略： 學生透過分享生活經驗，討論各種料理適合的調味料有哪些以及加入調味料注意事項。		
15-20 週	5	健康/不健康食物的分別 Healthy food Unhealthy food	健 2a- I -1 發覺影響健康的生活態度與行為。 英5- II -3 能以正確的發音及適切的速度朗讀簡易句型的句子。 英2- II -3能說出課堂中所學的字詞。 英1- II -7能聽懂課堂中所學的字詞。 英 3- II -2 能辨識課堂中所學的字詞。	分辨各種食物健康與否	1. 分辨健康食物與垃圾食物的區別。 2. 建立選擇健康食物的飲食習慣。	1. 影片欣賞與討論 老師提問： 老師播放影片，問學生垃圾食物為何不健康？ 學習策略： 學生透過影片欣賞與討論，了解垃圾食品對健康的影響。 2. 健康飲食習慣的建立 老師提問： A. 何謂健康飲食 B. 如何維持健康飲食習慣？ 學習策略： 學生透過討論與分享，思考如何吃得健康。	1 口語評量： A. 學生能參與討論並發表意見 B. 學生能說出健康食物與垃圾食物的區別。 2. 完成學習單。	影片 1. Healthy vs. Unhealthy Foods https://www.youtube.com/watch?v=s1KV2AiU0Fk 2. Junk Food Kids: Who's To Blame https://www.youtube.com/watch?v=CUPBU_mJUtA 分辨各類食物是否健康的學習單 Healthy or Unhealthy http://www.kizclub.com/Topics/food/healthyfood.pdf

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。