

學習主題名稱 (中系統)	食在幸福	實施年級 (班級組別)	七上	教學節數	本學期共(21)節
彈性學習課程	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，並探究食材對身體健康之關聯				
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-A1 具備良好的身心發展知能與態度，並積極實踐。 J-B2 具備善用科技、資訊與媒體以增進學習的素養。 健康-1-1 培養健康知能 健康-2-1 提出自己的想法及觀點 國際-2-1 體認國際文化的多樣性				
課程目標	善用科技資訊與媒體，認識食材，接納與尊重多元飲食文化；具備健康飲食之知能與態度，並實踐於生活中。				
配合融入之領域 或議題 有勾選的務必出現在 學習表現	☐ 國語文 ☒ 英語文 ☐ 英語文融入參考指引 ☐ 本土語 ☐ 數學 ☒ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☒ 健康與體育 ☐ 生活課程 ☐ 科技 ☐ 科技融入參考指引		☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 科技教育 ☒ 資訊教育 ☐ 能源教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 閱讀素養 ☐ 多元文化教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民教育 ☐ 戶外教育 ☒ 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. 各國著名料理認識：以簡報呈現，分組報告每人2分鐘及各組對他組報告的意見整合(每組5分鐘) (1) 找出2道料理料理的名稱(菜名)(台式、義式、美式速食、泰式、韓式料理……) (2) 成為當地著名料理原因？(自然環境、文化背景…等因素) 2. 探討料理主要食材來源和健康的關聯：以簡報呈現，分組報告每人2分鐘及各組對他組報告的意見整合(每組5分鐘) (1) 料理食材來源及其生長條件(至少五種食材來源，例如地理位置、氣候、栽種方式、飼養方式、土壤…等)。 (2) 食材與身體健康的關聯性(至少二項) (3) 食材於學校午餐的菜色(至少一項)				
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)					

準備上菜
(5)
製作簡報及上台口
頭發表



料理大蒐集
(7)
認識異國料理及其
背景



食材放大鏡
(4)
食材與身體健康的
關聯性



走上小舞台 1.0
(5)
流暢表達內容

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
第一～五 週	5	準備上菜	資 J6 選用適當的資 訊科技與他人 合作完成作 品。	簡報製作 及口語發 表練習	1. 學會資料蒐 集、編輯及製 作簡報 2. 能依照製作 之簡報進行口 頭發表	1. 聆聽整學期課程內容及評量說明 2. 老師說明並示範簡報製作要點： a. 圖像清晰 b. 內容經過編輯 c. 排版- 畫面兼具美感及 觀看舒適度 d. 字體- 字型與大小 e. 配色清晰 f. 口頭報告表達流暢度及 音量 3. 學生練習老師指定之主題進行簡報 製作 -選用當令食材為例：需包含食 材圖片、由來、營養成分/價值及一 道料理 4. 口頭報告（每人報告2分鐘）所製 作的簡報內容	教師依照 簡報製作 評分表給 予一次個 人成績	1. 排版之歌 NHK layout song https://www.youtube.com/watch?v=KrUkyTYaRs4&t=5s 2. 簡報製作影片 a. HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=XZAYDV48-EE POWERPOINT 基 礎教學 01 b. HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=PCKSLW8NWB0 5 個步驟讓你簡 報不犯錯

第六～十二週	7	料理大搜查	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。 英 8-IV-4 能了解、尊重不同之文化習俗。 資 J6 選用適當的資訊科技與他人合作完成作品。 國際 J4 尊重與欣賞世界不同文化的價值。 國際-2-1 體認國際文化的多樣性	五國著名料理	認識五國著名料理食譜及背景	1. 教師示範料理大搜查簡報並進行學生分組 2. 學生分組進行資料蒐集整理及製作簡報 (每人皆要進行一道小組主題之料理簡報，再由一人整合成小組簡報) 3. 各組組員依序報告(每人2分鐘) + 聆聽報告後，各組對他組報告的意見整合(每組5分鐘) 4. 單元活動總結及學生互評成績結算	1. 小組每人找一道台式、義式、美式速食、泰式、韓式料理，該料理必須包含至少2項天然食材(組員討論分配每道料理，料理不得重複) 2. 介紹這道料理的名稱(菜名)+食材 3. 這道料理為什麼是當地著名料理？(自然環境、文化背景…等因素) 4. 小組討論、分享及意見整合	1. 教師版料理大搜查簡報 2. 學生料理大搜查之簡報資料 3. 小組報告回饋 - 小組互評表、組內個人工作評分表
--------	---	-------	--	--------	---------------	--	---	--

第十三～ 十六週	4	食材放大鏡	社 2a-IV-1 敏銳察覺人與環境的互動關係及其淵源。 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。 英 9-IV-2 能把 2～3 項訊息加以比較、歸類、排序。 健體 1b-IV-1 分析健康技能和生活技能對健康維護的重要性。	食材的生長環境與其營養價值	1. 察覺食材的生長環境 2. 了解食材與身體健康的關聯性(家庭教育)	1. 教師示範食材放大鏡簡報 2. 運用"料理大搜查"的料理中的主要 2 種天然食材，進行資料蒐集分析歸類及製作簡報(食材來源生長條件、食材與身體健康的關聯性) 3. 每人皆要簡報製作，再由一人整合成小組簡報	1. 2 項主要天然食材來源生長條件(至少五種，例如地理位置、氣候、栽種方式、飼養方式、土壤…等) 2. 該 2 項食材與身體健康的關聯性(至少二項)、這項食材應用於學校午餐菜色的名稱(至少一項) 3. 小組討論、分享及意見整合	1. 學生食材來源生長條件及食材與身體健康的關聯性之簡報資料
第十七～ 二十一週	5	走上小舞台 1.0	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。	食材與健康關聯的簡報	能利用簡報具體流暢表達食材與健康關聯之內容	1. 各組組員依序報告(每人 2 分鐘) + 聆聽報告後，各組對他組報告的意見整合(每組 5 分鐘) 2. 單元活動總結及學生互評成績結算 3. 本學期學習歷程大總檢	1. 報告食材與健康關聯的簡報 2. 完成學習歷程大總	1. 小組報告回饋單-小組互評表 2. 組內個人工作評分表 3. 學習歷程大總檢學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

			健康-1-1 培養 健康知能 健康-2-1 提出 自己的想法及 觀點				檢 學習單	
--	--	--	--	--	--	--	----------	--

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎參考說明檢附如後

學習主題名稱 (中系統)	食在放心	實施年級 (班級組別)	七下	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	差異與多元：比較不同食材原貌與其加工食品的多樣性。 變遷與因果：探究不同條件下，食品添加物與食品安全的關係。				
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	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-A2 具備理解 情境全貌，並做獨立思考與分析的知能，運用適當的策略處理解決生活及生命議題。 健康-1-1 培養健康知能 創新-2-1 連結相關的知識和經驗，歸納不同論點，提出個人觀點 創新-3-1 探究議題發生的原因與影響，整合資訊				
課程目標	善用科技資訊與媒體，以利他與合群的態度，透過共同合作認識分析加工食品及食品添加物，思考與探究食品添加物與食品安全的關係。				
配合融入之領域或議題 有勾選的務必出現在學習表現	☐ 國語文 ☐ 英語文 ☐ 英語文融入參考指引 ☐ 本土語 ☐ 數學 ☒ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☒ 健康與體育 ☐ 生活課程 ☐ 科技 ☐ 科技融入參考指引				☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 科技教育 ☒ 資訊教育 ☐ 能源教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 閱讀素養 ☐ 多元文化教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民教育 ☐ 戶外教育 ☐ 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. 食材原貌與加工食品：以簡報呈現，分組報告每人 2 分鐘及各組對他組報告的意見整合(每組 5 分鐘) (1) 一項食材原貌與其一項加工食品的所有成分 (2) 針對上述加工食品找出三項食品添加物的功能及目的（需包含美味、保存、顏色、香氣或其他） (3) 針對上述三項食品添加物的功能及目的進行討論存在必要性 2. 良心與黑心：以簡報呈現，分組報告每人 2 分鐘及各組對他組報告的意見整合(每組 5 分鐘) (1) 針對一項食品之食安議題進行新聞資料蒐集(該事件須至少 2 家以上之新聞報導) (2) 食安議題簡報內容需包括新聞資料來源、原因、添加物名稱、影響、反思				
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)					

食品添加物
(1)
認識食品添加物



食品添加物面面觀
(5)
食品添加物的功能



走上小舞台 2.0
(5)
流暢表達內容



良心與黑心
(4)
認識食品安全



走上小舞台 3.0
(5)
流暢表達內容

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
第一 ~二 週	1	食品添加物	英*6-IV-5 主動利用各種查詢工具，以了解所接觸的語文資訊。 健康-1-1 培養健康知能	1. 食材原貌與加工食品 2. 食品添加物 3. 食品添加物的必要性	1. 認識食材原貌與加工食品 2. 認識食品添加物	1. 聆聽整學期課程內容及評量說明 2. 教師利用 Real&Processed 簡報說明天然與加工食品 3. 閱讀食品添加物文本	無	1. 教師示範 Real&Processed 簡報 2. https://is.gd/aKVM7 - 認識食品添加物 3. http://t.cn/EoH82y4 - 食品添加物實例
第三 ~七 週	5	食品添加物面面觀	資 J6 選用適當的資訊科技與他人合作完成作品。 綜 2c-IV-2 有效蒐集、分析，做出合宜的決定與運用。	1. 食材原貌與加工食品 2. 食品添加物的必要性	1. 認識食材原貌與加工食品 2. 分析食品添加物的必要性	1. 教師示範食材原貌與加工食品簡報並進行學生分組 a. 學生分五組、分別為肉類、蔬菜、海鮮、水果、穀類 b. 每組內的學生須分配不同的食材，製作個人的簡報及報告 2. 學生進行資料蒐集、分析及簡報製作一項食材原貌與其一項加工食品的所有成分	1. 找出食品原貌及其一項加工食品的照片與所有成分 2. 找出上述加工食品至少三項食品添加物功能及目的 3. 完成加工食品的添加物學習單 4. 各小組利用	1. 食品添加物知多少學習單 2. 食品添加物面面觀學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

						a. 上述加工食品找出三項不同食品添加物的功能及目的 3. 完成加工食品的添加物學習單 個人 - 每人都須完成 小組 - 小組整合表，1 組 1 張 4. 針對上述食品添加物的功能及目的分組進行討論其存在必要性	學習單，討論各個不同食品添加物存在的需要性 5. 小組討論、分享及意見整合	
第八~十二週	5	走上小舞台 2.0	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。 品 J7 同理分享與多元接納。	食材原貌與加工食品	認識食材原貌與加工食品	1. 聆聽各組報告(每人 2 分鐘) + 其他人評分 2. 學生互評成績結算及討論意見整合 3. 統整與歸納+單元活動總結	個人簡報報告	1. 學生食品添加物簡報資料 2. 小組報告回饋單 3. 小組個人工作互評表
第十三~十六週	4	良心與黑心	資 J6 選用適當的資訊科技與他人合作完成作品。 綜 2c-IV-2 有效蒐集、分析，做出合宜的決定與運用。	1. 認識良心食品與何謂黑心食品 2. 尋找黑心食品範例	1. 認識黑心產品不當的添加 2. 探討新聞中的黑心產品事件，重視食安的問題。	1. 選用黑心椒鹽粉新聞並連結自己的經驗，探討食品安全與健康相關問題及影響，並完成學習單 2. 教師示範良心與黑心食安議題簡報 3. 學生分 5 組-油、醬油、糖/糖果、水果/果汁、肉/蔬菜，每組內的學生須分配不同的食材，搜尋一項食材之食安議題並製作個人的簡報及報告	1. 完成引導學習單，黑心椒鹽粉學習單。 2. 搜尋食安議題的新聞事件，分析與整理資料(新聞資料來源、原因、添加物名稱、影響、反思)，完成事	1. 完成課堂活動學習單 2. 食安議題示範簡報

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

						4. 分析資料：學生進行資料蒐集及簡報食安議題-關於台灣的黑心產品，藉由此活動讓同學重視食安的問題(該事件須至少有 2 家以上之新聞來源) 5. 資料整理及簡報製作，藉由此活動讓同學重視食安的問題。	件報導，黑心之處，對健康的危害等。 3. 個人簡報	
第十七~第二十一週	5	走上小舞台 3.0	品 J7 同理分享與多元接納。 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。	食品安全	理解與探討食品安全的重要性	1. 聆聽各組報告(每人 2 分鐘) + 其他人評分 2. 學生互評成績結算及討論意見整合 3. 針對本課程進行學習歷程檢視並回饋	1. 分組上台報告(每人 2 分鐘，以簡報呈現) 2. 小組討論、分享及意見整合 3. 學習歷程學習單書寫並發表	1. 學生食安議題簡報資料 2. 小組報告回饋單 3. 小組個人工作互評表 4. 學習歷程學習單

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎參考說明檢附如後