

學習主題名稱 (中系統)	美食震遊	實施年級 (班級組別)	八	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	☐ 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. 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 及食材 ➡ 食材小達人 (7 節) 覺察食材的生長 環境 ➡ 美食吃透透 (7 節) 學習各國料理的烹 調方式					

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

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，並能以同理心與他人討論。 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。	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、分享及意見整合	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： https://www.coolenglish.edu.tw/ 網站 泰廚料理長的泰料理(邦聯文化事業有限公司) 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) 越南街邊美食，懂得吃也懂得做(橘子出版社)
8-14 週	7	食材小達人	社 2a-IV-1 敏銳察覺人與環境的互動關係及其淵源。	亞洲五國料理的食材生長環境	察覺食材的生長環境	1. 選一道料理中的主要兩種食材，進行資料蒐集 2. 分組報告(每組 10 分鐘) 3. 能以簡易的英語表達個人的需求、意願和感受	1. 尋找主要食材來源、生長條件(至少三種，例	1. 學生 PPT 簡報資料 2. 小組報告學習單 課外閱讀教材： https://www.youtu

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

			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 6-IV-1 樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯。 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。				如地理位置、氣候、栽種方式、土壤…等) 2. 小組討論、分享及意見整合	be.com/watch?v=1ba-2SPCr9I 網站 https://www.coolenglish.edu.tw/ 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)
15-21 週	7	美食吃透透	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。 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。	亞洲五國料理的製作方式	學習各國料理的烹調方式	1. 根據影片討論各國料理製作方式 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	1. 每組討論一道亞洲料理烹調方式 2. 各組分析與整理資料 3. 分組上台報告五分鐘（以簡報呈現） 4. 小組料	1. 學生 PPT 簡報資料 2. 小組報告學習單 3. 小組成果互評表 課外閱讀教材： https://www.youtube.com/watch?v=K1JLGwN6-fk 網站 https://www.youtube.com/watch?v=2B

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

			綜 2C-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。				理實作及 分享	QKmfXa8CQ 網站 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 115 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	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

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

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)								
美食情報網 (7 節) 了解歐洲五國料理及食 → 世界真奇妙 (7 節) 察覺食材的生長環境 → 廚神就是我 (7 節) 學習各國料理的烹調方								
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 動，不畏犯 錯。 社 3c-IV-1 聆聽他人意 見， 表達自 我觀點，並能 以同理心與他 人討論。 綜 2c-IV-2 有效蒐集、分	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 道料理的 名稱及食 材 1. 小組討 論、分享 及意見整	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： https://www.coolenglish.edu.tw/ 網站 環遊世界美食之 旅(閣林出版社)

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

			析及開發各項資源，做出合宜的決定與運用。				合	
8-14 週	7	世界真奇妙	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 6-IV-1 樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯。 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。	歐洲五國料理的食材生長環境	察覺食材的生長環境	1. 選一道料理中的主要兩種食材，進行資料蒐集 2. 分組報告(每組 10 分鐘) 3. 能以簡易的英語表達個人的需求、意願和感受	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) 2. 小組討論、分享及意見整合	1. 學生 PPT 簡報資料 2. 小組報告學習單 課外閱讀教材： https://www.youtube.com/watch?v=V1-3_6QyU1M 網站 https://www.coolenglish.edu.tw/ 網站 舌尖上的旅行，世界美食 DIY(吉林科技出版社)
15-21 週	7	廚神就是我	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。 英 6-IV-5 主動利用各種	歐洲五國料理的製作方式	學習各國料理的烹調方式	1. 根據影片討論各國料理製作方式 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	1. 每組討論一道歐洲料理烹調方式 2. 各組分析與整理資料	1. 學生 PPT 簡報資料 2. 小組報告學習單 3. 小組成果互評表 課外閱讀教材：

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

			查詢工具，以了解所接觸的英語文資訊。 綜 2C-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。				3. 分組上台報告五分鐘(以簡報呈現) 4. 小組料理實作及分享	https://www.youtube.com/watch?v=pfzVNuHkVeE 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)
--	--	--	---	--	--	--	-------------------------------------	--

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。