

彰化縣國民中小學「素養導向教學與評量」設計案例表件

一、課程設計原則與教學理念說明（請簡要敘明）

(一)課程設計原則：臺灣美食讓人津津樂道，但世界各國的飲食和臺灣卻大同，期透過本次課程使學生了解各國文化組成是如何影響其飲食習慣和特色，能展現欣賞多元文化的態度。

(二)教學理念：

1. 除靜態的課程介紹外，融入活動與實物操作，讓學生得以在活動中學習。
2. 搭配設計的手冊，使學習概念更加緊密結合課程。
3. 透過課堂每次的海報製作，學生能整理並組織訊息，介紹該國飲食文化。

二、教學活動設計

(一) 單元

領域科目	健康與體育領域		設計者	林瑜恩	
單元名稱	西方料理大不同		總節數	共 4 節，160 分鐘	
教材來源	<input type="checkbox"/> 教科書（ <input type="checkbox"/> 康軒 <input type="checkbox"/> 翰林 <input type="checkbox"/> 南一 <input type="checkbox"/> 其他） <input type="checkbox"/> 改編教科書（ <input type="checkbox"/> 康軒 <input type="checkbox"/> 翰林 <input type="checkbox"/> 南一 <input type="checkbox"/> 其他） <input checked="" type="checkbox"/> 自編（說明：）				
學習階段	<input type="checkbox"/> 第一學習階段（國小一、二年級） <input checked="" type="checkbox"/> 第二學習階段（國小三、四年級） <input type="checkbox"/> 第三學習階段（國小五、六年級） <input type="checkbox"/> 第四學習階段（國中七、八、九年級）			實施年級	三、四年級
學生學習經驗分析	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培養良好的飲食習慣。 2. 瞭解環境因素如何影響食物種類並探討影響飲食習慣的因素。 3. 瞭解、接納並尊重不同族群或國家的飲食特色。 				
設計依據					
學科價值定位		增進學生對於自身及其他飲食文化的了解與欣賞，學習各國文化組成及其飲食特色，培養學生欣賞的態度及多元文化觀，並幫助學生認知不同的飲食文化應予以尊重。			
領域核心素養		健體-E-C3 具備理解與關心本土、國際體育與健康議題的素養，並認識及包容文化的多元性。			
課程學習重點	學習表現	2c-II-3 表現主動參與、樂於嘗試的學習態度。 2d-II-1 描述參與身體活動的感覺			
	學習內容	Ea-II-3 飲食選擇的影響因素			
課程目標		藉以課堂資訊學習不同國家的文化背景，並透過體驗活動討論與操作，認識各國的飲食習慣和特色，展現適當的多元文化欣賞態度。			
核心素養呼應說明		健體-E-C3 藉由世界各國的飲食習慣瞭解各國文化組成，從而接納並欣賞文化多樣性。			
議題融入	實質內涵				
	融入單元				
與他領域/科目連結					
教學設備/資源		自製圖卡、PP板、影片、白紙			

參考資料	<ol style="list-style-type: none"> 1. 墨西哥飲食文化 2. 盤點能代表美國的九種食物 3. 美式飲食文化的背後 4. How It's Made The McDonalds Big Mac 5. 墨西哥菜 6. 義大利料理介紹
------	--

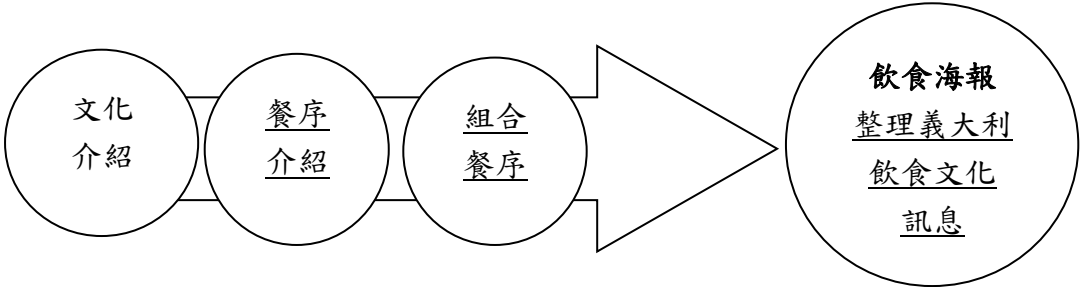
(二) 規劃節次

節次規劃說明			
選定節次 (請打勾)	單元節次		教學活動安排簡要說明
✓	1	第 1 節課	美國飲食介紹、飲食熔爐拼圖、漢堡快速製作、美國飲食文化海報
✓	2	第 2 節課	墨西哥飲食介紹、形容猜測料理、墨西哥飲食文化海報
✓	3	第 3 節課	義大利飲食介紹、餐序組合、義大利飲食文化海報
✓	4	第 4 節課	體驗義大利料理

(三) 各節教案

教學活動規劃說明			
選定節次	第 1 節課	授課時間	40
學習表現	2c-II-3 表現主動參與、樂於嘗試的學習態度。 2d-II-1 描述參與身體活動的感覺		
學習內容	Ea-II-3 飲食選擇的影響因素		
學習目標	了解美國的人口及文化如何組成，知道美國飲食文化的特色，能夠組織重整美國飲食文化的概念		
情境脈絡	<pre> graph LR A(飲食大熔爐拼圖 了解飲食的多元 多樣性) --> B(了解美國 飲食文化 特點) C(漢堡王 了解美國飲食追 求塊和方便,效率) --> B B --> D(製作海報 組織整理 美國飲食 文化) </pre>		
教學活動內容及實施方式		時間	英文指示

<p>【準備活動】</p> <p>一、課堂準備</p> <p>(一)教師： PPT</p> <p>(二)學生：飲食學習手冊</p> <p>二、引起動機</p> <p>(一)教師以投影片播出數張食物圖片，請學生猜猜看這是屬於哪一國的食物。</p> <p>(二)待學生猜完，教師展示世界地圖，請學生指出美國的地理位置。</p> <p>【發展活動】</p> <p>一、飲食大熔爐拼圖</p> <p>(一)教師發放飲食學習手冊給學生</p> <p>(二)教師將圖片貼在黑板，介紹各民族帶至美國的飲食文化</p> <p>(三)教師發放美國地圖，請學生按照地圖內的食物輪廓，將食物圖片以拼圖方式貼到美國地圖上</p> <p>(四)請各組分享各自的飲食拼圖</p> <p>(五)教師點出美式飲食概念 - 飲食熔爐</p> <p>(六)請學生在手冊上寫上飲食熔爐的英文</p> <p>二、Burger King 漢堡王</p> <p>(一)教師以投影片展示漢堡的圖片，詢問學生哪裡買得到漢堡</p> <p>(二)介紹美式飲食的另一概念 - 快速方便</p> <p>(三)請學生在飲食手冊上寫上快速方便的英文</p> <p>(四)播放影片 - How It's Made The McDonalds Big Mac</p> <p>(五)請學生上台組裝漢堡模型，計時比賽誰組裝的最快</p> <p>(六)較快的學生可以優先得到漢堡</p> <p>【總結活動】</p> <p>一、美國飲食文化家</p> <p>(一)教師說明活動規則：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 發放給各組海報 2. 在海報上的欄位中填上該國的飲食相關資訊 <ol style="list-style-type: none"> (1). Country (2). People (3). Food (4). Food culture <p>(二)請學生至台前分享製作的海報</p> <p>(三)教師統整歸納美國飲食文化的概念。</p>	<p>5 分</p> <p>15 分</p> <p>10 分</p> <p>10 分</p>	<p>Which country?</p> <p>People in America America's food culture</p> <p>America's food culture is melting pot</p> <p>Fast and efficiency</p>
學習任務說明		
<p>飲食大熔爐拼圖：以拼圖方式，使學生了解飲食大熔爐的概念</p> <p>Burger King 漢堡王：使學生透過快速製作漢堡的過程，了解美式飲食的快速方便概念</p> <p>美國飲食文化家：將課堂上學的關於美式飲食之概念，以組織學習的方式來製作海報</p>		

情境脈絡			
教學活動內容及實施方式	時間	英文指示	
<p>【準備活動】</p> <p>一、課堂準備</p> <p>(一)教師：PP 板，影片</p> <p>(二)學生：攜帶紙、筆</p> <p>二、引起動機</p> <p>(一) 播放義大利國家靴子輪廓，請學生猜這是什麼？是哪一國？</p> <p>(二) 請學生分享看到義大利，會想到什麼？</p> <p>【發展活動】</p> <p>一、義大利餐旅</p> <p>(一) 教師播放 PTT 介紹義大利文化組成與著名料理</p> <p>(二) 介紹義大利料理餐序</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 開胃菜 2. 第一道菜 3. 主菜 4. 甜點 <p>(三) 播放影片 - everything you need to know about Italian dining</p> <p>(四) 請學生在美食手冊上寫下餐序</p> <p>二、用餐 123</p> <p>(一) 教師說明活動規則：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 請各組派一位學生出來擲骰子 2. 依據骰到的餐序，至黑板前翻出正確的料理卡片 3. 學生輪流出來完成比賽 <p>(二) 請學生完成美食手冊上的餐序連連看部分。</p> <p>【總結活動】</p> <p>一、義大利飲食文化家</p> <p>(一) 教師說明活動規則：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 發放給各組海報 	<p>5 分</p> <p>15 分</p> <p>10 分</p> <p>10 分</p>	<p>Which country?</p> <p>antipasti</p> <p>Primi piatti</p> <p>Secondi piatti</p> <p>dessert</p>	

<p>2. 在海報上的欄位中填上該國的飲食相關資訊</p> <p>(1).Country</p> <p>(2).People</p> <p>(3).Food</p> <p>(4).Meal courses</p> <p>(二) 請學生至台前分享製作的海報</p> <p>(三)教師統整歸納義大利飲食文化的概念。</p>		
學習任務說明		
<p>義大利餐旅：了解義大利的飲食文化</p> <p>用餐 123：能正確排出義大利餐序</p> <p>義大利飲食文化家：將課堂上學的關於義大利飲食之概念，以組織學習的方式來製作海報</p>		

教學活動規劃說明			
選定節次	第 4 節課	授課時間	40
學習表現	2c- II -3 表現主動參與、樂於嘗試的學習態度。 2d- II -1 描述參與身體活動的感覺		
學習內容	Ea- II -3 飲食選擇的影響因素		
學習目標	了解義大利的餐序與正確餐桌禮儀，並實際操作。		
情境脈絡	<pre> graph LR A((來點開胃菜)) --- B((<u>試試第一道菜</u>)) B --- C((<u>主菜久等了</u>)) C --- D((<u>甜點時間</u>)) D --- E((完成義大利餐桌禮儀)) </pre>		
教學活動內容及實施方式		時間	英文指示
<p>【準備活動】</p> <p>一、課堂準備</p> <p>(一)教師：PP 板，影片</p> <p>(二)學生：攜帶紙、筆</p> <p>二、引起動機</p> <p>(一)複習義大利料理餐序</p> <p>(二)請學生組合正確料理餐序</p> <p>【發展活動】</p> <p>一、來點開胃菜</p> <p>(一)教師播放音樂，建立餐廳情境。</p> <p>(二)入座之後、進餐開始，可以把餐巾攤開平鋪在雙腿上，其作用是在防止進餐時湯汁、食物碎屑不小心</p>		<p>5</p> <p>5</p>	<p>napkin</p>

<p>掉在腿上弄髒衣物。</p> <p>二、試試第一道菜</p> <p>(一) 教導學生右手持刀，左手持叉，而刀也只能用來切割食物，千萬別以刀代叉，用刀將食物送到口中。</p> <p>(二) 使用刀子切食物，必須先將刀子輕輕推向前，再用力拉回並向下切，這樣才不會發出刺耳的聲音了。</p> <p>三、主菜久等了</p> <p>(一) 進餐中刀叉的擺置法，應是把刀擺在盤上右側、又在左側兩者呈八字形。</p> <p>(二) 提醒學生吃西餐，記得要抬頭挺胸著吃，在把面前的食物送進口中時，要以食物就口，而非彎下腰以口去就食物。</p> <p>四、甜點時間</p> <p>(一) 麵包要用手撕成一小口吃。</p> <p>(二) 三角形的蛋糕應從銳角部份開始吃</p> <p>(三) 使用完甜品、咖啡、湯時，要記得將湯匙放在托碟上，直接放在湯碗、杯子之中或擱置餐桌上，都是不禮貌的。</p> <p>【總結活動】</p> <p>(一)教師指導學生完成手冊的義大利餐桌禮儀練習題。</p>	<p>10</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>10</p>	<p>knife、fork</p>
---	--	-------------------

學習任務說明

來點開胃菜：了解餐巾與就坐時的禮儀

試試第一道菜：了解刀叉的使用方式

主菜久等了：了解刀叉的使用方式及用餐正確坐姿

甜點時間：了解甜點的進食方式